



GEPOFTE POMPOEN

FETA | MUNT

Ingrediënten:

1 flespompoen
50 gr feta
½ bosje munt
3 el Kalamata olijven
EldurApi Sarada of Hummus mix

Benodigdheden:

Kamado
pro set
groentepan
scherp mes

Kamado set up:

Indirecte hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de hitteschilden op het onderste level en de roosters op het bovenste level.

Leg de groentepan op het rooster en laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200°C.

BEREIDING

Leg de pompoen in de groentepan. Je kan dit recept ook maken zonder groentepan, leg de pompoen dan direct op het grillrooster. Wij gebruiken de groentepan zodat de pompoen niet gaat rollen en deze netjes op zijn plek blijft. Je kan altijd een velletje bakpapier in de groentepan leggen zodat je eventuele sappen van de pompoen opvangt. Pof de pompoen ongeveer 45 minuten tot hij zacht is en begint te scheuren.

Laat de pompoen iets afkoelen en snijd door de midden.

Verwijder de pitjes van de pompoen en kruimel de feta in het gat van de pitjes. Snijd de munt in dunne reepjes en snijd de olijven door de helft, voeg ook toe aan de pompoen en bestrooi de pompoen met de kruiden. Serveer als geheel.