

FLESPOMPOEN MET PESTO, FETA & GRANAATAPPELPITJES

Land: Arabisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 grote flespompoe (zonder zaadlijsten en in de lengte in vieren)
- 4 el olijfolie
- 75 gram feta
- 75 gram granaatappelpitjes

Voor de pesto

- 40 gram ongezouten pistachenoten (gedopt gewicht)
- 40 gram Parmezaanse kaas (in stukjes)
- olijfolie
- 1 klein bosje koriander
- 1 klein bosje peterselie
- 1 el harissa (of een beetje sambal of chilipoeder)
- 1 citroen (alleen het sap)

Extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Besprenkel de flespompoe met de olijfolie, bestrooi flink met zwarte peper en zeezout en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de pompoe 45 tot 50 minuten tot de randjes beginnen te verschroeien. Controleer of het vruchtvlees gaar is door hier met een mes in te prikken. Als het mes er makkelijk in gaat, is de pompoe gaar. Zo niet, zet de pompoe dan nog een paar minuten terug in de oven.

Hak ondertussen de pistachenoten en de Parmezaanse kaas in een keukenmachine en doe er een flinke scheut olijfolie bij om het mengsel te verdunnen. Voeg alle kruiden, de harissa, wat gemalen zeezout en het citroensap toe. Voeg nog wat extra olijfolie toe als de pesto nog te dik is. Proef of de pesto zout en zuur genoeg is en zet tot gebruik in de koelkast.

Leg de geroosterde flespompoen op een bord en besprenkel met flink wat groene pesto.
Verkruimel de feta erover, garneer met granaatappelpitjes en serveer.