



Geroosterde Pompoen met Mozzarisella en Pesto

Ingrediënten (2 personen):

- 1 pompoen
- 2 handjes verse peterselie
- 1 handje verse munt
- ca. 50 ml olijfolie + extra voor de pompoen
- ½ mozzarisella – in dunne plakjes gesneden
- peper en zeezout naar smaak

Bereiding:

- Verwarm de oven (grillstand) voor tot 220°C.
- Verwijder de pitten en snij de pompoen in halve maantjes.
- Doe de pompoenmaantjes in een schaal. Overgiet met olijfolie en kruid flink af met peper en zeezout. Meng alles goed door elkaar en zet ca. 15 minuten in de oven.
- Doe de peterselie en munt in de blender. Voeg tijdens het mixen langzaam olijfolie toe tot een gladde, vloeibare pesto ontstaat. Voeg eventueel extra olijfolie en/of water toe als de pesto nog te dik is. Kruid de pesto bij met een snuffje zout en peper.
- Leg de schijfjes mozzarisella na 15 minuten op de pompoenmaantjes en bak nog 5 minuten. Controleer regelmatig of de pompoen gaar genoeg is.
- Serveer de pompoen met mozzarisella op een bord en besprenkel met de pesto.

