

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
20 minuten

Benodigdheden
Stoomovens

Ingrediënten

- ½ st. flespompoen
- 2 el. Griekse yoghurt
- 1 el. Tahine
- ½ st. citroen, sap
- 25 gr. Geitenkaas, vers
- 1/8 bos peterselie
- 4 el. Olijfolie
- ¼ st. granaatappel
- 12-16 plakjes brood, crostini, boerenbrood
- 1 el. Komijnzaad
- 1 mespunt chilivlokken
- Olijfolie, peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden hetelucht met geringe toegevoegde stoom.
2. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.
3. Snijd dunne plakjes brood van ca. 1 cm dik en leg deze plakjes naast elkaar – aan een kant – op de bakplaat.
4. Snijd de pompoen met schil in kleine blokjes van ca. 1 x 1 cm. en verspreid de blokjes pompoen naast de plakjes brood.
5. Besprenkel het brood en pompoenblokjes met olijfolie, peper en zout.
6. Bestrooi de pompoenblokjes met het komijnzaad en de chilivlokken.
7. Bak de plakjes brood in ca. 10-12 minuten lichtbruin en krokant en de blokjes pompoen zacht.
8. Maak de peterselieolie door de peterselie – samen met de olijfolie, zout en peper – goed fijn te malen en zet tot gebruik apart.
9. Doe de pompoen in de andere maalmolen bij de yoghurt, tahine, citroensap en maal dit tot een gladde dip.
10. Maak op smaak met peper, zout en olijfolie.
11. Garneer de dip met de geitenkaas, de granaatappel pitjes, de peterselie olie en serveer de dip met de crostini 's.