



Bulgarije

Petsjena tikva

Geroosterde pompoen

1 kg. pompoen
5 el. honing
½ kopje grof gehakte walnoten
1 kop melk
1 kop water

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de pompoen en snij ze in stukken ter grootte van een luciferdoosje. Leg ze in een heel lichtjes ingevette ovenschaal, giet er 1 kop melk en 1 kop water bij.

Schuif het in de hete oven en bak tot het vocht tot de helft is verdampt.

Lepel de honing over de pompoenstukken en sprenkel er de gehakte walnoten overheen. Terug de oven in en verder laten bakken tot de walnoten geroosterd zijn.

Eventueel voor het serveren nog bestrooien met een beetje poedersuiker.