



Bulgarije

тиква с орехи и сирене

Pompoen met noten en kaas

1 kleine Hokkaido pompoen van 200 - 250 gr.
100 gr. feta
3 el. walnoten

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snij van de pompoenen een "deksel" af. Schraap de zaadlijsten er met een lepel uit. Zet de pompoenen zonder deksel in een ovenschaal. Doe een paar eetlepels water in de vorm en zet ze een kwartier in de hete oven.

Ondertussen hak je de walnoten klein. Laat ze in een koekenpan -zonder vet- heel even roosteren tot ze gaan geuren. Verbrokkel de feta en meng het met de walnoten. Met dat mengsel vul je de pompoenen. Doe opnieuw een paar lepels water bij de pompoenen in de schaal en zet het terug in de oven. Bak de gevulde pompoenen een goed half uur tot drie kwartier.