

**RETURNING VALUE**

## Pompoen rollade – Een feestelijk vegetarisch kerstrecept.

15 minuten + 1 uur bereidingstijd  
4 personen



### Benodigheden

- ✓ 1 flespompoen
- ✓ 2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
- ✓ 250 gram spinazie (diepvries)
- ✓ 75 gram feta
- ✓ 75 gram cranberry's
- ✓ Olie
- ✓ Peper en zout
- ✓ Rolladetouw

### Bereidingswijze

1. Ontdooi de spinazie en verwarm de oven op 200 graden.
2. Snijd de flespompoen door de lengte doormidden. Lepel de zaden en draden er uit. Leg ze met de zijkant naar boven op een bakplaat. Bestrijk met olie en bak 40 minuten in de oven tot de pompoen beetgaar is. Controleer dit door met een mesje in het vruchtvlies te prikken.



#### Corporate HQ

Prof. Minckelersweg 1  
5144 NZ Waalwijk  
The Netherlands

P.O. Box 3  
5140 AA Waalwijk  
The Netherlands

**T** +31 416 674 000  
**E** info@drirubber.com  
**W** drirubber.com

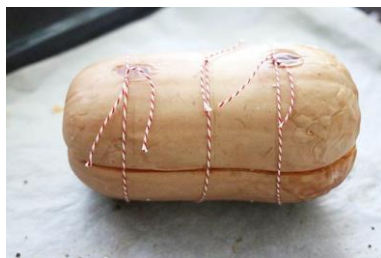
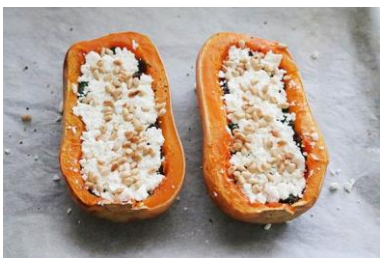


DRI Rubber is ISO-certified

3. Doe ondertussen de cranberry's in een kommetje met warm water en laat ze wellen. Doe de ontdooide spinazie in een zeef of vergiet en druk met een bolle lepel het vocht er grotendeels uit. Giet de cranberry's na een kwartiertje af en meng samen met water, peper en zout door de spinazie.
4. Haal de pompoenhelften uit de oven. Schraap met een lepel wat vruchtvlees eruit. Laat ca. 3 cm tot de schil zitten. Verdeel het spinaziemengsel over de holtes. Kruimel hier de feta over en bestrooi met pijnboompitten. Druk de vulling licht aan. Prak het uitgeholde vruchtvlees tot een puree en verdeel dit over de laag feta en pijnboompitten.



5. Leg de twee helften op elkaar en druk lichtjes aan. Bind de helften goed met elkaar vast door middel van het rolladetouw. Leg de pompoenrollade nogmaals twintig minuten in de oven.
6. Aan tafel!



TIP: De pompoenrollade past goed bij knapperige aardappeltjes, een salade en/ of yoghurtsaus.