

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 middelgrote flespompoe (ca 800 g) - 45 ml olijfolie - 6 grote romatomen, overlangs gehalveerd (500 g) - 3 cm verse gemberwortel fijngeraspt (25 g) - 1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd en in kleine stukjes - 2 tenen knoflook, fijngewreven - 30 g donkere fijne ruwe rietsuiker - grof zeezout en zwarte peper
Limoenyoghurt: - 120 g Griekse yoghurt - ¼ tl gemalen kardmonzaad - fijngeraspte schil van een ½ limoen - 1½ tl limoensap
Voor erbij: - 15 g korianderblad - 30 g cashewnoten, geroosterd en grofgehakt - 10 g kant-en-klare gebakken uitjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Arabisch

Soort_gerecht: Vegetarisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Flespompoe met gembertomaten en limoenyoghurt

Uit het kookboek "Nopi" van Ottolenghi. Het is weer een prachtig boek geworden met veel bijzondere recepten. Dit recept is een groot succes hier in huis, de smaken van de zoete pompoe met de frisse yoghurt, de gedroogde gembertomaten en de crunch van de cashewnoten en de gefruite uitjes klopten weer helemaal. Kortom een topper!

Bereidingswijze

1. Verhit de oven voor op 170' C en beleg een bakplaat met bakpapier. Leg daar de tomaten met de snijkant naar boven op en druppel er wat olijfolie over en bestrooi ze royaal met zeezout. Zet de bakplaat 80 minuten in de oven en laat de tomaten gaar worden.
2. Doe de gember, chilipeper, knoflook, suiker en een ¼ tl zout (ik gebruik iets minder) in een kleine kom van je foodprocessor en mix alles tot een puree. Lepel dit over de tomaten en zet ze nog 40 minuten terug in de oven en laat ze karameliseren. Laat ze afkoelen.
3. Snijd de pompoe overlangs doormidden, verwijder de pitten en snijd ze in 2½ cm dikke plakken. Laat de schil eraan zitten. Schakel de oven naar 240' C en beleg een bakplaat met bakpapier. Vermeng de pompoeplakken met 2 el olijfolie en bestrooi royaal met zout en peper. Spreid ze uit op de bakplaat en rooster ze 35-40 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen.
4. Roer alle ingrediënten voor de limoenyoghurt door elkaar met zout en peper (proef hoeveel limoen je erin wilt). Zet tot gebruik in de koelkast. De yoghurtsaus vond ik een beetje weinig, ik zou volgende keer iets meer maken.
5. Verdeel de pompoe op een grote schaal en schik de tomaten er tussenin. Sprenkel de limoenyoghurt erover, bestrooi met koriander, cashewnoten en de gebakken uitjes.