

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram pompoenzout en
peper voor de saus :1 el. 40 %
halvarine boter1 el. bloem2 dl.
groentebouillon4 el. yoghurt1 el.
dille

Tijd: 10-20 min.

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pompoen met yoghurtsaus.

Herfstig bijgerecht uit de stoomkoker voor 95 Kcal. p.p.

Hulpmiddelen

Stoomkoker

Vorbereiding

Maak de pompoen schoon en snijd in blokjesstoom gaar in ca. 15 minutenbestrooi met peper en zout

Bereidingswijze

Voor de saus :smelt de botervan het vuur nemen en de bloem erdoor roerende bouillon toevoegen en aan de kook brengende yoghurt en dille erdoor roerenover de groente gieten

Serveertips

Smaakt lekker bij bv. lamsvleesuit het boek "Lekkere recepten voor de stoomkoker".