

Ingrediënten

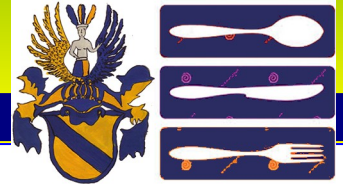
- 6 st Uien rood
 - 4 st Uien wit
 - 4 teentjes knoflook
 - 1000 g Pompoen Muskaat of oranje
 - 2 st Peppertjes
 - 1-2 el Rietsuiker
 - Peper en zout na smaak
-
- 3 st sjalotten
 - 3 beetje koksroom
 - 3 beetje appelazijn
 - 3 el mosterd grof
 - Peper en zout na smaak

MeP

- Uien poetsen en in halve rondjes snijden
 - Knoflook poetsen en in plakjes
 - Pompoen afwassen, NIET schillen, halveren en ontpitten. Dan achtsten snijden en daarna in dunne plakjes
 - Peppertjes na smaak met of zonder pitjes in rondjes snijden
-
- Sjalotten poetsen en in fijne brunoise snijden
 - Spek in fijne blokjes snijden
 - Koksroom klaarzetten
 - Witte wijn klaarzetten
 - Mosterd grof klaarzetten

Bereidingswijze

1. Zet een pan op het vuur, doe er wat olie in en laat op temperatuur komen
2. Fruit de uien en de knoflook erin aan
3. Voeg wat boter eraan toe



4. Voeg de pompoen eraan toe en fruit mee
 5. Strooi de Eetlepel Rietsuiker eroverheen
 6. En laat de pompoen caraméliseren
-
1. Een steelpan op het vuur zetten
 2. Klein stukje margarine of boter laten smelten
 3. Vuur een beetje omhoog
 4. Voeg de sjalotten eraan toe en fruit pittig aan
 5. Blus met de APPELAZIJN
 6. Vul op met de koksroom
 7. Breng op smaak met mosterd, zout en peper