



Pompoen-ajvar met brood

8 personen

🕒 25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g pompoen
- ★ 1 ui
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 1 aubergine
- ★ 2 geroosterde paprika's, uit pot, uitgelekt
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 1 tl gerookte-paprikapoeder
- ★ 1 tl gedroogde oregano
- ★ 8 plakken stevig geroosterd brood

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier keukenmachine of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Snijd de pompoen in 2 cm-blokjes en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster de pompoen gaar in ± 20 minuten.
4. Snijd de ui en 1 teen knoflook fijn.
5. Snijd de aubergine in blokjes en de paprika in reepjes.
6. Verhit in een hapjespan de olijfolie.
7. Fruit de ui met de knoflook 1 minuut.
8. Voeg de aubergine toe en bak 4 minuten mee.
9. Bestrooi met het paprikapoeder en de oregano en schep om.
10. Voeg de paprikareepjes met 50 ml water toe en stoof de groenten afgedekt in 15 minuten gaar.
11. Pureer de groenten met de laatste teen knoflook grof in de keukenmachine of met de staafmixer.
12. Breng op smaak met zout en peper en schep in een schone pot.
13. Laat de ajvar afkoelen.
14. Serveer de ajvar op plakken (geroosterd) brood.

Tip: Deze pompoen ajvar is het perfecte gerecht voor de herfst. Ajvar is een zachte spread van paprika en aubergine. Voor deze herfstvariant is een deel van de paprika vervangen door geroosterde pompoen. De rauwe knoflook en gerookte-paprikapoeder geven nog wat extra pit.

Bron: deliciousmagazine.nl

