



V Mini pompoen-hasselbacks

2 personen – nagerecht

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 flespompoen
- 🍲 3 laurierblaadjes
- 🍲 2 stuks steranijs
- 🍲 60 g roomboter
- 🍲 8 g honing
- 🍲 zout en peper
- 🍲 geraspte schil van ½ sinaasappel

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 170 °C.
2. Schil de pompoen, halveer ze in de lengte, verwijder de pitten en snijd ze op maat: 6,5 cm bij 4 cm.
3. Snijd ze vervolgens om de ½ cm in, scheur de laurierblaadjes en steek ze in de ingesneden delen van de pompoen.
4. Voeg ook twee stuks steranijs toe aan elke pompoenhelft.
5. Smelt de boter in een steelpan en meng de honing erdoor.
6. Bestrijk de pompoenen met dit mengsel, bak de pompoenen 5 minuten in de airfryer en bestrijk ze om de 5 minuten met het mengsel (totale airfryer-tijd: 30 minuten).
7. Voeg zout en peper naar smaak toe.
8. Bestrooi met de sinaasappelrasp.

BRON: culy.nl

