

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Crunchy pompoensteaks

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g Roseval aardappeltjes
-  1 flespompoen
-  150 g panko
-  1 venkel
-  1 knoflookteentje

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de Roseval aardappeltjes, dep ze droog en snijd ze in partjes, schillen hoeft niet.
3. Snijd de flespompoen voorzichtig in plakken van circa 1½ centimeter dik.
4. Verwijder de zaden en de schil van de flespompoenplakken.
5. Besmeer de pompoenplakken met olie en wentel ze daarna door de panko, hierdoor krijgen ze straks een crunchy korstje.
6. Verdeel de aardappelpartjes op een met bakpapier beklede ovenplaat, besprenkel met olijfolie, peper en zout en hussel door elkaar.
7. Leg de pompoenplakken ernaast.
8. Zet de ovenplaat zo'n 18 minuten in de oven.
9. Draai alles tussendoor een keer om.
10. Snijd ondertussen de venkel in dunne plakken.
11. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hier de venkel 5 minuten.
12. Pers dan de knoflook uit in de pan, voeg een scheutje water toe en laat het geheel 8 minuten stoven.
13. Verdeel de venkel over twee borden en maak af met de crunchy pompoensteaks en de aardappelpartjes.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

