Kip Champignons met gebakken pompoenblokjes

10 personen

Ingrediënten

- 10 st. Kip champignons
- 600 g speltpasta
- 1,5 kg pompoen
- 50 g pompoenpitten
- 2 dl mayonaise
- 1 dl yoghurt
- Zeste van ½ limoen
- Spaghettikruiden
- ¼ bot peterselie
- Olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kip Champignons (art. 301) in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (4 min. à 175°C) of pan (2 x 4 min.).

Reinig de pompoen en steek plakken uit met een vorm. Bak ze aan in wat olijfolie en kruid de pompoen met peper en zout. Bak de pompoen verder in een oven van 180°C gedurende ± 5 minuten.

Rooster de pompoenpitten kort in de pan en laat deze dan afkoelen.

Vermeng de mayonaise met de yoghurt en de zeste van limoen. Kruid af met peper en zout.

Kook de speltpasta bijtgaar op zijn Engels.
Giet de speltpasta af en voeg er wat olijfolie en spaghettikruiden aan toe.
Hak de peterselie fijn en voeg deze bij de pasta.

Schik het gerecht op een bord en napeer de limoenyogonaise op de pompoenblokjes.

Werk af met de pompoenpitten.

Smakelijk !

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be