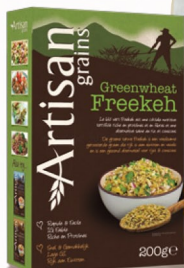


Freekeh met Pompoen en Feta



Ingrediënten

- 500g pompoen
- 2 tn knoflook
- 200g Artisan Freekeh
- 1 rode ui
- 30g pompoenpitten
- 100g feta
- verse koriander

Hoofdgerecht | 2-3 personen

Bereiding Verwarm de oven voor op 225°C. Schil en snijd de pompoen in blokjes. Doe deze in een ovenschaal en pers de knoflook erboven uit. Voeg een flinke scheut olijfolie toe, breng op smaak met zout en bak de pompoen in de oven in 30 min. goudbruin en gaar.

Kook de Freekeh zoals aangegeven op de verpakking. Snipper de ui en fruit even aan. Meng de pompoen met de Freekeh, ui, pompoenpitten en de feta. Garneer met koriander.

