



Gegrilde pompoen uit de oven met knoflook, tijm en maple syrup



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pompoen (klein)
olijfolie
1 bol knoflook
1 bosje verse tijm
3 eetlepels esdoornsiroop (of agave)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de pompoen en snij in blokjes. Schik op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 2.** Bedruppel met olijfolie. Halveer de knoflookbol en leg ze erbij.
- 3.** Strooi de tijm over de pompoen.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout. Bedruppel met de esdoornsiroop.
- 5.** Zet ± 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.