

## Pompoenspread



### Met salie & rode peper

#### Ingrediënten voor 8 boterhammen of heel veel toastjes:

- 1 kleine oranje pompoen (Hokkaido) of butternut
- 1 rood pepertje
- 1-2 cm. gember
- 10 blaadjes verse salie of 1 theelepel gedroogde salie
- 2 teentjes knoflook met schil
- 2 eetlepels olijfolie
- 1-2 eetlepels ricotta
- 1 theelepel zout

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Verwijder de pitjes uit het pepertjes en snij het piepklein.
4. Schil en rasp de gember.
5. Snij de salie ragfijn.
6. Meng olijfolie met pepertje, gember, salie en zout.
7. Boen de pompoen schoon, snij de evt. lelijke plekjes weg, maar een Hokkaido hoeft niet te worden geschild.
8. Snij de pompoen doormidden en verwijder de pitten en draden met een lepel.
9. Snij de pompoen in blokjes van ongeveer 2 cm.

10. Meng de pompoenblokjes en de hele teentjes knoflook met schil door het olijfoliemengsel.
11. Rooster de pompoen in 15-20 minuten gaar in de oven. Test of de pompoen goed gaar is met een vork.
12. Haal de bakplaat uit de oven en laat het goed afkoelen.
13. Hou de knoflookteentjes apart en pureer de pompoen met een staafmixer in een hoge mengkom of maatbeker tot puree.
14. Knijp de knoflookteentjes uit en voeg dit bij de puree samen met de ricotta.
15. Goed mengen.

*Deze spread blijft 2 dagen goed in de koelkast.*

#### Ricotta

Ricotta is een zachte kaas die oorspronkelijk uit Italië komt. Ricotta heeft een milde, vrij neutrale smaak.

Voor de productie van ricotta wordt de wei gebruikt die overblijft na de productie van kaas van koeien- of schapenmelk.

Deze wei wordt gekookt en de wrongel die zich dan vormt wordt gebruikt voor productie van ricotta.

Daarom heeft ricotta ook een laag zout- en vetgehalte.

Ricotta wordt niet zozeer gebruikt als kaas (wat het formeel ook niet is), maar vooral verwerkt in zoete en hartige gerechten.

Dit recept komt uit De Brooddoos (ISBN 9789490028183) en is bewerkt door **Voedwel**, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige*: [www.voedwel.nl](http://www.voedwel.nl)

Recept: 1532  
Hartig hapje of broodbeleg  
Seizoen: herfst-winter