



# PUMPKIN PLEASURE

*Hartige pompoenpaté met walnoten*

## INGREDIËNTEN

- 150 gram pompoen
- 50 gram walnoten
- 5 eetlepels havermoutvlokken of +-50 gram broodkruim
- 2 centimeter gember
- 1 koffielepel gedroogd geelwortelpoeder (kurkuma)
- 1,5 koffielepel nootmuskaat

## BEREIDING

- Was de walnoten in een zeef, dep ze droog en rooster ze in een droge koekenpan.
- Snijd daarna de pompoen in stukjes van ongeveer 2 op 2 centimeter en bak ze in de pan met wat olie (bijvoorbeeld geroosterde sesamolie) tot de pompoen zacht is.
- Schil en rasp de gember.
- Voeg alle ingrediënten samen en mix kort.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel de paté in een ovenschaal en plaats in de oven voor +- 40 minuten. Zet een warmtebestendig schaalje met water in de oven om te vermijden dat de paté uitdroogt.
- Werk af met de rest van de walnoten.

