

Herfstcouscous met pompoen, paddestoelen en gepofte tomaatjes

Ingredienten (4 pers)

- 4 sjalotjes
- ½ Pompoen naar keuze (de rest vd pompoen kun je ook gebruiken voor een lekkere soep)
- 8 trostomaatjes
- 600 gram Gemengde paddestoelen (bijv: Champignons, kastanje champignons, oesterzwammen)
- Couscous
- Olijfolie
- 1 teentje knoflook, gehakt
- Paprikapoeder
- Cepes poeder (optioneel)
- Peper en zout
- Zachte geitenkaas
- Pijnboompitjes
- Rucola

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een ovenschaal met bakpapier.

Kook de couscous volgens de instructies op de verpakking met een beetje zout.

Snijd de pompoen door de helft en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in grove stukken.

Snijd de sjalotjes en de paddestoelen ook in grove stukken. Meng de pompoen, tomaatjes, sjalotjes en paddestoelen in de ovenschaal met olijfolie, peper, zout, 1 mespunt paprikapoeder en knoflook. Zet de ovenschaal in de oven voor ongeveer 15-20 min tot de pompoen zacht is geworden.

Wok ondertussen de couscous op hoog vuur in een beetje olijfolie voor ongeveer 4 minuutjes. Voeg 1 mespuntje paprikapoeder, beetje zout en eventueel een theelepeltje cepes toe.

Verdeel de couscous over de borden en verdeel hierover de groenten, geitenkaas, pijnboompitjes en rucola.

Tip: voeg nog wat uitgebakken spekjes toe aan dit gerecht!

Eet smakelijk!

Met culinaire groet,

Kristel