

HERO'S BROODPUDDING MET POMPOEN EN TIJM (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 (biologische) pompoen (fles of oranje) ca. 500gr. (licht) geschild, pitten verwijderd, in blokjes van ong. 1,5 cm.
- 200 gr. (biologisch) bruin brood (ong. 4 dikke plakken) in blokjes van 1,5 cm
- 1 grote (biologische) rode ui
- 6 tenen knoflook, in zeer dunne plakjes (niet geperst)
- handvol tijmblaadjes
- olijfolie
- paprikapoeder
- klontje boter (om in te vetten)
- 2 à 3 bakjes (biologische) crème fraîche van 125gr.
- 3 middelgrote (biologische) eieren, losgeklopt
- 3 eetl. Gruyère, fijn geraspt
- Zout en vers gemalen peper



Verwarm de oven voor op 200 gr. C

Verdeel de broodblokjes (met korst) over een grote bakplaat . Leg de pompoenblokjes erbij en vermeng het. Voeg ui, knoflook en tijm toe. Besprenkel met wat olijfolie en strooi paprikapoeder over heen Meng alles nog een keer goed door elkaar.

Bestrooi met zout en peper en zet het 20 min. in de oven (het gaat heerlijk ruiken)

Vet een ruime ovenschaal in.

Klop in een ruime kom de crème fraîche en de eieren goed door elkaar

Als het brood en de pompoen klaar zijn, uit de oven halen en in de ovenschaal scheppen

Schenk het eiermengsel over heen. Hoef niet helemaal bedekt te zijn.

Bestrooi het met de kaas .

Zet de oven op 180gr. C en bak de broodpudding 20 min.

Serveer het warm.

Lekker met een beetje groene sla.

Eet smakelijk!