

POMPOEN-AARDAPPEL (of courgette)GRATIN

800 gr pompoen
1 eetlepel kerriepoeder
800 gr aardappels
1 cm verse gember
200 ml slagroom
1 eetlepel pijnboompitten
50 gr geraspte belegen kaas
2 uien
25 gr boter
1 sinaasappel
6 blaadjes salie
3 eieren
zout en peper

Schil eventueel de pompoen, verwijder draden en pitten en nijd het vruchtvlees in blokjes.

Snipper de uien en fruit deze in de boter.

Schep de pompoen erbij.

Strooi er de kerrie door en pers de sinaasappel er boven uit.

Schil het stukje gember en rasp dit boven de pan.

Stoof de pompoen in 15 à 20 minuten gaar.

Schil de aardappel (ik gebruikte courgette ipv aardappel) en snijd ze in dunne plakjes.

Kook deze in 5 min. gaar.

Snijd de salie in reepjes en roer ze door de pompoen.

Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Klop de eieren los met de slagroom, zout en peper.

Warm de oven voor op 175 graden.

Vet een taartvorm in en beleg de bodem met de helft van de aardappel (of courgette)plakjes.

Schep hierop 4 eetlepels eierroom.

Schep het pompoenmengsel er op, dek dit af met de rest van de aardappel/courgetteplakjes en schenk de rest van de eierroom erover.

Strooi de pijnboompitten en de kaas erover.

Zet de schotel in de oven en bak deze in 30 minuten.