



Voorgerecht: Pompoen, vijg, Pappadum en groene olijf

Ingrediënten:

- 1 st pompoen
- 1 dl olijfolie
- 1 eetlepel Ras el hanout specerijen
- 8 st verse vijgen
- 1 citroen
- 1 potje vijgen jam
- 1 tl kaneel (optioneel)
- 2 dl rode port (optioneel)
- 4 takjes met tomaatjes
- 12 grote groene stevige olijven
- 250 gr volvette yoghurt (Grieks)
- Zout en peper
- Takjes kruiden voor te garneren
- Pappadum (4 stuks)



Pompoen schillen, snijden en besprenkelen met olijfolie, grof zeezout en de Ras el hanout specerijen.

Pompoenstukken garen in de oven op 175 graden (ongeveer 30 minuten), daarna koud laten worden. Eventueel een klein gedeelte van de pompoen glad draaien met een staafmixer en in een spuitzakje stoppen.

Vervolgstappen:

- Vijg schillen en in parten snijden, marineren in wat rode port en kaneel.
- Vijgen jam in een spuitzakje doen.
- Tomaatjes kort roosteren (5 minuten) op een plaatje met olijfolie en zout en peper.
- Groene olijven in plakjes snijden.
- Yoghurt vermengen met Ras el hanout en op smaak brengen met zout en peper en wat citroen rasp.
- Pappadum kort frituren of bakken in een bakpan in een laagje olie.