

# Pompoenplezier met mascarpone en halfgedroogde tomaatjes



## Ingrediënten

- een halve kleine oranje pompoen (bijv. Hokkaido)
- 1,5 el halfgedroogde tomaatjes + olie
- 50 g mascarpone

## Dit heeft de juf/meester al gedaan

- De pompoen in kleine blokjes gesneden, er flink wat olie door gemengd (bij voorkeur de olie van de tomaatjes).
  - De mengeling op een bakplaat geschept en in de oven gezet.
- De pompoenblokjes af en toe omgeroerd en gedurende een twintigtal minuten mooi bruin laten kleuren.

## Dit moeten jullie nu doen

- Snijd de tomaatjes in stukjes en pureer ze in de keukenrobot of blender.
- Voeg de pompoen toe en mix tot je een fijne puree krijgt.
- Roer de puree door de mascarpone.