

Stamp van: Pompoen met knolselderij, feta en granaatappelpitjes



Ingrediënten:

- * pompoen (in blokjes)
- * knolselderij (geschild en in blokjes)
- * 4 laurierblaadjes
- * 150 gram feta (in blokjes)
- * 1 granaatappel (pitjes, vers of diepvries)
- * 2 eetlepels pijnboompitten
- * 8 halve walnoten
- * 1/2-1 theelepel chilipoeder
- * 1 theelepel komijnpoeder
- * koriander

Bereidingswijze:

1. Kook de pompoen en knolselderijblokjes samen met de laurierblaadjes gaar in ongeveer 20-30 minuten.
2. In de tussentijd maak je het bord op door in het midden van het bord de kookring te plaatsen (hiermee kun je een mooie portie stamp krijgen). Verdeel de fetablokjes en granaatappelpitjes rondom op het bord. Op you-tube staan praktische filmpjes hoe een verse granaatappel te ontpitten.
3. Rooster de pijnboompitjes en walnoten in een droge koekenpan mooi bruin.
4. Als de pompoen en knolselderijblokjes zacht zijn, dan giet je het kookvocht voorzichtig zoveel mogelijk af. Verwijder de laurierblaadjes en gooi ze weg.
5. Maak nu de stamp klaar door op smaak te maken met de kruiden. Voeg eerst een beetje toe, snuffje voor snuffje en proef af en toe totdat je tevreden bent over de smaak. Stamp het geheel met een pureestamper of staafmixer totdat alles goed is vermengd. Nu vul je de kookring met de stamp en garneer af met de pitjes en walnoten. Haal de ring weer weg en ga door met het volgende bord.

Eet smakelijk!