

Bereiding Pompoentorentje

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Plaats een bakpapiertje op een bakplaat en verdeel de pompoenblokjes over de plaat.
3. Bak de pompoen 15 minuten in de voorverwarmde oven. Je kunt de pompoen eventueel ook bakken in een hapjes- of koekenpan.
4. Verhit een scheutje (olijf)olie in een hapjes- of koekenpan en roerbak het parelcouscous mengsel met de dressing ca. 1 minuut.
5. Hak de peterselie fijn.
6. Neem een uitsteekring en doe de helft van de pompoen erin en druk aan.
7. Verdeel de helft van de cranberry's erover en vervolgens de helft van de parelcouscous en druk aan.
8. Verwijder de ring en decoreer met de amandelstukjes en fijngehakte peterselie.

Tip: Indien u geen uitsteekring heeft, dan kunt u hiervoor ook zelf een kartonnen ring maken of een klein kopje / schaaltje gebruiken. Bedek daarvoor het schaaltje met huishoudfolie, laat een beetje folie over de rand hangen. Vul het schaaltje in omgekeerde volgorde, druk goed aan met een vork of lepel. Leg een bord bovenop het schaaltje en keer dit om zodat het schaaltje ondersteboven op het bord komt te staan. Verwijder het schaaltje voorzichtig.

Eet smakelijk!