

# GEROOSTERDE POMPOEN MET HALLOUMI EN VADOUVAN

**Land:** Indiaas

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 2 personen

**Bereidingstijd:** 30 min. + 40 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 kleine flespompoe
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 el vadouvan (of kerriepoeder)
- 1/2 sinaasappel (alleen het sap)
- 100 gram halloumi (of paneer)
- 2 takjes verse munt
- 25 gram cashewnoten (of pecannoten)
- 2 el Griekse yoghurt
- 300 gram spinazie
- 150 gram basmatirijst

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de pompoe in kwarten en verwijder de pitten. De schil kun je laten zitten. Snijd de pompoe vervolgens in blokjes van ongeveer 2x2 cm.

Verdeel de pompoeblokjes over de bakplaat, bestrooi met wat peper en zout en een klein beetje olie en bak ongeveer 40 minuten in de oven tot je er met een mesje gemakkelijk doorheen glijdt.

Ongeveer 20 minuten voor de pompoe klaar is, ga je verder met de rest. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Hak de verse munt grof. Hak de cashewnoten of pecannoten grof. Was indien nodig de spinazie.

Verwarm een beetje olie in een grote koekenpan of wok en bak hierin de ui en knoflook ongeveer 10 minuten aan.

Snijd de halloumi in dunne plakken en bak in een andere koekenpan in een klein beetje olie de halloumi aan beide kanten bruin. Je kunt ook paneer gebruiken, deze wordt meestal in blokjes gesneden, maar bak je verder op dezelfde manier.

Haal de halloumi uit de koekenpan en roerbak vervolgens de spinazie, tot deze geslonken en warm is. Breng de spinazie op smaak met peper en zout.

Haal de pompoenblokjes uit de oven en voeg aan de ui toe. Voeg ook de vadouvan (of kerrie) kruiden toe. Doe het sinaasappelsap erbij en breng alles verder op smaak met peper en zout.

Serveer de geroosterde pompoen met de spinazie en rijst. Verdeel er de plakjes halloumi, cashewnoten, verse munt en Griekse yoghurt over.