

## INGREDIËNTEN

400 gram Pompoen, rauw

2 Eetlepels Olijfolie

125 Gram Soja-yoghurt

1 Teentje knoflook

Rozemarijn

Zout

Zwarte peper



2 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

Dit is het perfecte pompoenrecept als je houdt van de combinatie van pompoen, perfect gecombineerd met sappige Vegan Filetstukjes van Garden Gourmet. Lekker, smaakvol en klaar in 20 minuten. Probeer het eens, inclusief het recept voor de yoghurtsaus!

## BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180°C.

### 2. Snijd de pompoen

Snijd de pompoen in gelijke stukken.

### 3. Breng de pompoen op smaak

Leg de pompoen op een bakplaat. Voeg een eetlepel olijfolie, zout en peper naar smaak toe en meng.

### 4. Bak de pompoen en Vegan Filetstukjes

Bak de stukjes pompoen in 15 minuten, roer halverwege het koken. Bereid ondertussen ook de Garden Gourmet Vegan Filetstukjes volgens de bereidingswijze op de verpakking.

### 5. Bereid de yoghurtsaus

Meng ondertussen de sojayoghurt met de geraspte knoflook, de resterende eetlepel olie, een snufje zout en peper.

### 6. Serveer!

Serveer de gebakken pompoen met de gegrilde Vegan Filetstukjes erop. Breng op smaak met yoghurtsaus. Eet smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**