



Pompoen notenroast

Ingrediënten - voor 10 - 12 plakjes

- 700 gram Hokkaido pompoen
- 100 gram gerookte amandelen
- 100 gram cashewnoten
- 2 rode uien
- 3 el maïzena
- 1 knoflookteen, geperst
- 2 dadels, ontpit
- 1 bosje tijm
- 1 tl paprikapoeder
- 2 tl komijnpoeder
- peper en zout naar smaak

Ingrediënten - voor vegan jus

- 1 ui
- 3 el sojasaus
- 2 el bloem
- 3 el water
- 1 laurierblad
- 1 tl suiker (optioneel)
- Peper en zout
- olijfolie
- water

Benodigdheden: bakblik, keukenmachine, zeefje

Methode

1. Was en snijd de pompoen in blokjes van ongeveer 2 cm. Kook de pompoen in 15-20 minuten zacht en gaar.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden. Giet de pompoen af en laat goed uitlekken.
3. Snijd de 2 uien in grove stukken. Voeg nu de pompoenstukjes, dadels, knoflookteen, alle noten en ui in de keukenmachine en laat draaien. Mocht het niet passen, doe het dan in etappes. Mix niet te lang, je wilt nog wel een 'bite' houden.
4. Doe het pompoenmengsel in een bak en voeg de tijmblaadjes, paprikapoeder, komijnpoeder, geperste knoflookteen en maïzena toe. Meng goed. Het hoort een plakkerig mengsel te vormen.
5. Bekleed een bakvorm met bakpapier en verdeel het mengsel in de vorm. Druk goed aan en bak het ca. 40 minuten in de oven.
6. Maak ondertussen de jus: snijd de ui fijn. Pak een soeppan en bak de ui samen met wat (olijf)olie, laurierblad, suiker (optioneel), peper en zout op laag vuur totdat ze donkerbruin worden en karamelliseren. Dit kan ca. 10 minuten duren. Voeg wat water toe en zeef vervolgens voorzichtig het bloem erdoor. Dit zorgt ervoor dat de jus wordt gebonden. Voeg daarna de sojasaus toe en evt. water om de gewenste dikte te creëren. Breng op smaak met extra peper en zout.
7. Haal de roast uit de oven en laat afkoelen zodat hij wat steviger wordt. Draai hem eventueel om en leg hem voorzichtig op een mooi plateau. Serveer met de jus (vergeet niet het laurierblad eruit te halen).

Serveer met een salade, cranberrysaus en gebakken aardappeltjes.