

POMPOENPUREE

met parmezaan-hazelnootcrumble



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 pompoen (800 gram) - 300 gram voorgekookte kastanjes - 3 eetlepels crème fraîche - ½ bosje peterselie - zout en versgemalen peper - PARMEZAAN-HAZELNOOTCRUMBLE : - 50 gram gepelde, geroosterde - hazelnoten - 40 gram geraspte Parmezaanse kaas - 25 gram gezouten boter - 1 snufje nootmuskaat

1. Was de pompoen, maar schil deze niet. Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand in de kom. Doe de stukjes pompoen in de stoommand. Stel het programma STOMEN in op 30 minuten. Voeg na 20 minuten stomen de kastanjes toe.

2. Giet aan het einde van het programma het stoomwater weg. Doe de pompoenblokjes en de kastanjes over in de rvs-kom samen met de crème fraîche, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel de wand van de kom schoon en schakel het programma nogmaals 1 minuut in.

3. Hak de peterselie fijn. Dien de puree op met de parmezaan-hazelnootcrumble en de peterselie. De crumble wordt rauw gegeten, maar u kunt deze schotel ook naar wens kort grillen.

PARMEZAAN-HAZELNOOTCRUMBLE

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Hak de hazelnoten in de mini-kom fijn en voeg vervolgens de parmezaanse kaas, de boter en de nootmuskaat toe. Druk enkele keren

op de Pulse-knop tot een grofkorrelig mengsel ontstaat.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016