

POMPOEN MET VEGAN FILETSTUKJES EN YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Filetstukjes

400 g pompoen

2 el olijfolie

125 g soja-yoghurt

1 teentje knoflook

Rozemarijn

Zout

Zwarte peper

200 g gekookte linzen

CULINAIRE TIP

Serveertip

Voeg een paar druppels citroensap en de schil toe aan de yoghurtsaus en garneer met pompoenpitten!

 2 PORTIES

 30 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 30 minuten. Probeer het eens, inclusief het recept voor de yoghurtsaus!

INSTRUCTIES VOOR 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 soyayoghurt met de geraspte knoflook, de resterende eetlepel olie, een snufje zout en peper.

6. Serveer!

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

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**