



# Gegrilde pompoen uit de oven met knoflook, tijm en maple syrup



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 pompoen (klein)  
olijfolie  
1 bol knoflook  
1 bosje verse tijm  
3 eetlepels esdoornsiroop (of agave)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de pompoen en snij in blokjes. Schik op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 2.** Bedruppel met olijfolie. Halveer de knoflookbol en leg ze erbij.
- 3.** Strooi de tijm over de pompoen.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout. Bedruppel met de esdoornsiroop.
- 5.** Zet ± 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.