



# Hasselback van flespompoen met pecannoten



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 flespompoen  
olijfolie  
3 takjes verse tijm  
1 bol knoflook (gehalveerd)  
4 eetlepels esdoornsiroop  
1 handvol pecannoten (fijngesneden)  
nootmuskaat  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de flespompoen. Snij hem in de lengte doormidden. Schraap met een lepel de zaadlijsten uit de pompoen. Snij de 2 helften in dunne plakken. Leg ze voorzichtig - zodat ze hun vorm behouden - op een bakplaat, die je op voorhand hebt ingesmeerd met olijfolie. Bedruppel de pompoenhelften met olijfolie en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Leg er enkele takjes verse tijm en de gehalveerde knoflookbol bij.
- 2.** Zet vervolgens 1 uur in een op 200 °C voorverwarmde oven. Bestrijk af en toe opnieuw met olijfolie.
- 3.** Schep de pompoenhelften voorzichtig op een schaal en werk af met esdoornsiroop en pecannoten.