



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

GEVULDE POMPOEN CRÈME FRAÎCHE & FETA

INGREDIËNTEN:

2 kleine pompoenen
8 eieren
bakje crème fraiche
400 gram verse spinazie
6 tenen knoflook
2 rode uien
200 gram feta
1 gele courgette
1 chilipeper

BENODIGDHEDEN:

BBQ
rookplank beuken

KAMADO SET UP:

directe hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water. Snijd ondertussen de bovenkant van de pompoen af en hol deze uit.

Bak de spinazie kort in de pan tot deze geslonken is en fruit de knoflook, ui, courgette en chilipeper kort mee. Kluts vervolgens de eieren samen met de crème fraiche en doe het eiermengsel en het groentemengsel in de pompoen.

Leg de pompoen op de rookplank en plaats deze op het rooster van de barbecue. Plaats ten slotte de kapjes weer op de pompoen en grill de pompoen met directe hitte op 150-175°C tot een kerntemperatuur van 75°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN