**Geroosterde pompoen met sjalotten en gekruide kikkererwten**

Door de kruiden kleuren de kikkererwten mooi oranje. Ik gebruik het liefst zelf gekookte kikkererwten, de smaak bij kikkererwten uit blik is meelachtig terwijl de zelf gekookte kikkererwten een beetje nootachtig smaken en een lekkere bite hebben. Was de kikkererwten van te voren en kook ze kan in het weekwater. Natuurlijk kun je ook kikkererwten uit blik of pot gebruiken. Gebruik dan 2 potten van 400 gram, spoel ze af en laat ze uitlekken. Heb je geen zaadjes van de specerijen maar poeder, neem dan een uitje extra. Fruit dit uitje in een pan met wat olijfolie, roer er dan het poeder door en bak even mee totdat je de geur van de specerijen ruikt.



**Ingredienten voor 4 personen:**

* Ongeveer 1 kg pompoen
* Ongeveer 300 gram sjalotjes of kleine uien
* 4-5 teentjes knoflook, geplet
* 3 el olijfolie
* Zeezout en versgemalen zwarte peper

**Voor de kikkererwten:**

* 200 gram gedroogde kikkererwten een nacht geweekt
* 2 laurierblaadjes
* 1 tl komijnzaadjes
* 1 tl venkelzaadjes
* 1 tl korianderzaadjes
* 1 tl karwijzaadjes
* 10-12 peperkorrels
* 1 teentje knoflook, fijngesneden
* 1 tl rozemarijn, fijngesneden
* 1 tl (gerookte) paprikapoeder
* 1 flinke snuf cayennepeper
* ¼ tl fijn zeezout
* 4 el extra vergine olijfolie

Handje vol verse peterselie voor er overheen

**Werkwijze:**

* Kook de kikkererwten, Haal als het water kookt het schuim met een schuimspaan eraf. Voeg de laurierblaadjes toe en kook de kikkererwten gaar in ongeveer 1 ½ uur. Laat 30 minuten wellen. Proef aan het einde van de kooktijd of de erwten gaar zijn.
* Verwarm de oven op 190 graden. Heteluchtoven 10% lager.
* Heb je een biologische pompoen dan hoef je deze niet te schillen. Verwijder de zaadjes en snijd de pompoen in stukken van ongeveer 4 cm.
* Halveer de sjalotjes of snij de uien in vieren.
* Doe de pompoen, sjalot en teentjes knoflook in een grote braadslede, besprenkel met olijfolie, zout en peper. Schep om en zet 50-60 minuten in de oven. Schep 1 of 2 keer om tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn. Controleer ruim van te voren.
* Maak ondertussen de kikkererwtendressing. Rooster alle specerijen ( komijn, venkel, koriander en karwij) met de peperkorrels in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren. Stamp in een vijzel fijn. Bij poeder zie werkwijze bovenaan. Roer dit in een pannetje door de knoflook, rozemarijn, het paprikapoeder, de cayennepeper, zout en extra vergine olijfolie. Verwarm een minuut heel zachtjes (de olie mag niet bruisen) haal van het vuur en zet weg
* Als de kikkererwten gaar zijn, giet je ze af, doe je ze terug in de hete pan en terwijl ze nog heet zijn, schep je de dressing door. Heb je kikkererwten uit pot verwarm deze dan zachtjes in de dressing vlak voor gebruik.
* Verdeel de gebakken pompoen en sjalotjes over voorverwarmde borden. Schep de kikkererwten eroverheen en schep ook de achtergebleven olie uit de pan over de borden.
* Bestrooi met peterselieblaadjes.

Recept uit Veg! Van Hugh Fearnley-Whittingstall

**Eet smakelijk!**