

## Pompoen-kaas tosties / Pumpkin Grilled Cheese



### **De boodschappen**

+/- 400 gram (bevroren) pompoen  
zeezout en versgemalen peper  
150 gram geraspte mozzarella/cheddar  
ongezouten boter

½ theelepel Dijon mosterd  
4 sneden casino, witbrood  
salieblaadjes naar smaak  
grof zeezout

**Het vlees van de uitgeholde pompoen van Halloween vorige maand hebben we klein gesneden, in zakjes gedaan en in de vriezer gelegd.** Net als bij AH in de diepvries, maakten wij zakjes van ongeveer 400 gram. Zo handig, voor als je een leuk recept tegenkomt. Nu maken we er - zo'n beetje naar recept van Martha Stewart - tosties mee!

### **Zo maak je pompoen-kaas tosties**

Stoom de ontdooide pompoen gaar in +/- 20 minuten, pureer de pompoen in de blender.

Roer er de mosterd, zeezout en vers gemalen peper door.

Besmeer twee boterhammen met de pompoenpuree, beleg met geraspte kaas en salieblaadjes.

Leg er dan twee boterhammen bovenop.

Smeer boter aan de buitenkanten van het brood en bak de tosties in een droge pan.

Bak het brood aan beide kanten goudbruin in ongeveer 4 minuten per kant.

Snij de tosties diagonaal door.

**Wij eten sla met ui en augurk bij de Pompoen tosties.**

## Pompoen-kaas tosties / Pumpkin Grilled Cheese



### Shopping list

400g (frozen) pumpkin  
sea salt and freshly ground pepper  
150g grated mozzarella/cheddar  
unsalted butter

½ teaspoon Dijon mustard  
4 slices sandwich white bread  
sage leaves to taste  
flaky sea salt

**We have cut the flesh of the hollowed pumpkin from Halloween last month into pieces, put it into bags then we placed it in the freezer. Just like** AH has in their freezer, we made bags of about 400 grams. So convenient, for when you come across a nice recipe. Now - by Martha Stewart's recipe - we make sandwiches with it!

### How to make Pumpkin Grilled Cheese

Steam the defrosted pumpkin cooked, in +/- 20 minutes, mash the pumpkin in the blender.

Stir in mustard, sea salt and pepper.

Spread the pumpkin on two slices of bread, top with the cheese and some sage leaves.

Then place two slices of bread on top of it.

Spread butter on both sides of the bread then grill the sandwiches in a dry frying-pan.

Fry the bread until golden brown on both sides, approximately 4 minutes per side.

Cut the toasts diagonally in half.

**We eat the Pumpkin toasts with salad, onion and pickles.**