



Запечений гарбуз із кремом

⌚ 40—60 хв 

Приготування

- 1 Спершу помити гарбузи та розрізати їх навпіл. Потім вийняти насіння з половинок за допомогою ложки та нарізати м'якоть скибками завтовшки приблизно два сантиметри. Тим часом розігріти духовку до 180 °C.
- 2 Приготуємо маринад для гарбуза. Для цього змішати оливкову олію із сіллю, кмином та перцем і змастити цією сумішшю скибки гарбуза. Викласти замариновані шматочки на деко, застелене пергаментом, і розподілити їх рівномірно. Запекати гарбуз протягом 30 хвилин.
- 3 Поки гарбуз запікається, приготуємо маскарпоновий крем для діп-соусу. Для цього змішати маскарпоне з лимонним соком і кардамоном. Також приготувати песто: подрібнену м'ятку змішати з горіхами, оливковою олією та сіллю до однорідної консистенції.
- 4 Вийняти гарбуз із духовки та дати йому трохи охолонути. Прикрасити гарбуз маскарпоновим кремом, песто, зернами граната та підсмаженим насінням гарбуза. Додати щіпку кориці Kotányi зверху — це підніме страву на новий рівень. Смачного!

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Середній гарбуз
6 ст.л.	Оливкової олії
2 ст.л.	♦ Сіль морська йодована
1 щіпка	♦ Суміш перців
1 ст.л.	Кмин мелений

Для крем-сиру:

250 г	Маскарпоне
1 ст.л.	Лимонного соку
1 ч.л.	Меленого кардамону
	♦ Кориця, мелена
2 ст.л.	Насіння граната
2 ст.л.	Смаженого гарбузового насіння

Для м'ятного песто:

3 ст.л.	Подрібненої м'яти
2 ст.л.	Оливкової олії
1 ст.л.	Подрібнених горіхів
Щіпка	♦ Сіль морська йодована

