

Запечений гарбуз із кремом

40—60 хв

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

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 замаринговані шматочки на деко, застелене пергаментом, і розподілити їх рівномірно. Запікати 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'яту 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!