

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 1 H. 15 MIN GEMIDDELD

1 pak Sensational Mediterranean Pieces Garden Gourmet

400 g pompoenvlees

2 vellen bladerdeeg

4 tot 6 plakjes hartige taartbodem (diepvries)

3 eieren

1 citroen (alleen schil)

100 ml melk (veganistisch)

120 g verse room (veganistisch)

100 g mozzarella (veganistisch)

zout

peper

Laat je niet afschrikken door het enge gezicht! Deze vegan pompoentaart met Garden Gourmet stukjes ossenhaas is perfect voor Halloween!

**BEREIDING****1. Verwarm de oven en pureer de pompoen**

Verwarm de oven voor op 180°C en laat het deeg ontdooien. Snijd de pompoen in stukjes, verwijder de zaadjes, schil hem en snijd hem in gelijke blokjes. Kook de pompoen ongeveer 15 minuten in gezouten water. Mix 2/3 puree met een staafmixer of keukenmachine.

**2. Meng en kruid de pompoenpuree**

Meng de pompoenpuree met de melk, room, kaas en eieren. Kruid met peper, zout en geraspte citroenschil.

**3. Bak de Sensationele Mediterrane stukjes tot ze lichtbruin zijn**

Bak de Garden Gourmet Sensationele Mediterrane stukjes een paar minuten in een beetje olie tot ze lichtbruin zijn, haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen.

**4. Spreid de deeg uit**

Vet de bakvorm in met een beetje olie en bekleed hem met bakpapier. Stel de deegplakken samen. Spreid ze uit op een grote bakplaat en bekleed de vorm ermee.

**5. Bak de pompoen met de Sensationele Mediterrane stukken**

Giet het pompoenmengsel in de pan en verdeel de pompoenstukjes en Garden Gourmet Sensationele Mediterrane stukken. Bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten gaar.

**6. Maak een "spookachtig" gezicht op jouw taart!**

Rol de bladerdeegvellen op elkaar tot een plak ter grootte van een cakevorm, leg deze op een vel bakpapier en steek er een "spookachtig" gezicht uit. Bestrijk ze met melk of ei en bak ze bruin op een bakplaat en leg ze op de taart. Garneer met de Halloween-decoratie.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**