**Pompoenswirls**

Benodigdheden:

* 400 gram pompoen puree
* 0,25 tl. zout
* 0,25 tl. Paprikapoeder mild
* 0,5 tl. uipoeder
* 0,25 tl. knoflookpoeder
* Zwarte peper naar smaak
* 1 el. Sesamzaadjes. + extra voor garnerring
* 2 rollen bladerdeeg. [ koeling bv. Tante Fannie of AH huismerk.]

Werkwijze:

Meng de pompoen puree met de kruiden. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier waarin het verpakt is.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Leg het bladerdeeg in de breedte voor je. Besmeer het vervolgens met het pompoenmengsel. Laat de bovenste 2 cm vrij, zodat de vulling er niet uitkomt tijdens het oprollen.

Rol nu rustig op totdat je een lange rol hebt. Snijd de rol met een scherp mes in plakjes van ongeveer 2 cm.

Bak ze nu in 22 tot 24 minuten in het midden van de oven. Check hierna of ze mooi bruin zijn, en of ook de onderkant goed gaar is.

Heb je pompoen puree over, gebruik het dan eens als basis op je pizza, in plaats van tomatensaus. Of maak er met wat bouillon een soepje van.