**Pompoenbladerdeegpakketjes**

Benodigdheden:

- 4 plakjes plantaardig bladerdeeg.

- 2 teentjes knoflook, gesneden

- ½ Pompoen

- 2 rode uien in dunne reepjes of ringen

- een flinke scheut plantaardige kookroom (of plantaardige melk)

- 1 theelepel verse rozemarijn

- peper en zout

- snuifje cayennepeper, optioneel

2 eetlepels plantaardige melk, optioneel

Werkwijze:

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de knoflook 1-2 minuten. Doe de knoflook na bakken in een bakje en zet het aan de kant

Snijd de pompoen in kleine blokjes en leg ze op de bakplaat. Zet de pompoenblokjes 20-30 minuten in de oven tot ze gaar zijn (ligt aan de oven en de dikte van blokjes hoe lang het duurt)

Doe 2 eetlepels olijfolie in de koekenpan en voeg de uiringen toe. Schep een paar keer om. Laat de uien in totaal 30 minuten in de pan op laag vuur karameliseren. Schep de uien elke 5 minuten om zodat ze niet aanbranden.

Doe de pompoen samen met de gebakken knoflook, kookroom, rozemarijn, peper en zout en cayennepeper in een stevige blender of keukenmachine en mix tot een romige creme.

Zet een rooster of bakplaat klaar waar de hapjes op kunnen. Verdeel de pompoenmix over de 4 plakjes bladerdeeg (ongeveer 2-3 eetlepels per hapje). Strooi de uien erover. Vouw de punten van het bladerdeeg naar binnen. Bestrijk eventueel de puntjes bladerdeeg naar binnen. Bestrijk eventueel de puntjes bladerdeeg met wat plantaardige melk.

Verhoog de oven naar 220 graden. Schuif de pompoenpakketjes 15-20 minuten in de oven. De uien mogen een beetje krokant worden maar niet aanbranden.

Haal ze uit de oven. Eet ze gelijk op of laat ze even afkoelen.