

Fylld, gratinerad turbanpumpa!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Fylld, gratinerad turbanpumpa

4 port.

Ingredienser:

1,5 kg pumpa, gärna
turkisk turban, ca
1-2st pumpor, bero-
ende på storlek
1 pktt Bacon
2 dl gruyéreost, riven
1st baguette, liten
2 dl grädde
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 180°C.

Skär av toppen på pumpan och
gröp ur kärnorna. Om det behövs
så gröp ur en bit av pumpaköttet
för att få mer plats, fyllningen blir
ca 7,5dl.

Stek baconet i en stekpanna tills
de blivit knaprigt. Låt svalna.

Blanda bacon, hälften av osten
och alla andra ingredienserna.
Smaka av med salt och peppar.
Fyll pumpan med fyllningen och
strö över resten av osten.

Täck pumpan med locket och
grädda i ugnen ca 1 timme eller
tills pumpaköttet blivit mjukt.