**Rollade van gevulde flespompoen**

Nodig:

flespompoen

olie

zout

peper

1 ½ blokje groentebouillon

Citroen, geraspt (biologisch)

400 gram bulgur

200 gram (vegetarisch) gehakt

100 gram boerenkool

200 gram rode kool, in dunne reepjes

100 gram gedroogde cranberries

3 uien, in ringen

100 gram zoute boter

150 ml sherry

10 gram peterselie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Halveer de flespompoen in de lengte, verwijder de pitten en draderige binnenkant met een lepel. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de twee helften pompoen met de snijkant naar boven op de bakplaat. Besprenkel met olie, zout en peper en rooster 25 minuten in de oven. Laat 1 bouillonblokje oplossen in 450 ml kokend water en meng met de citroenrasp en bulgur in een kom. Dek de kom af met een groot bord en laat 5 minuten staan. Bak het (vegetarisch) gehakt. Maak de bulgur los met een vork en schep de boerenkool, de rode kool en cranberries samen met het vegetarische gehakt door de bulgur. Breng op smaak met zout en peper. Hol de geroosterde pompoen iets uit en meng het vruchtvlees van de pompoen door de bulgur. Schep nu het mengsel in de uitgeholde pompoen en dek af met de andere helft pompoen. Knoop de gevulde flespompoen dicht met keukentouw zoals bij een rollade. Rooster de pompoenrollade nog eens 25 minuten in de oven. Fruit de uien 10 minuten in de zoute boter. Blus af met sherry en voeg een half groentebouillonblokje toe samen met 200 ml kokend water. Laat 10 minuten inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de gevulde flespompoen met de sherryjus en garneer met verse peterselie.