**Pompoenspiesjes**

rode ui
rozemarijn

**olijfolie**
**sesamolie**
**honing**

Snijd een geschilde butternutpompoen in grote dobbelstenen. Schil en snijd rode ui in vier delen. Haal de meeste blaadjes van de rozemarijntakjes, maar laat de top eraan.

Maak brochettes van beide groenten op de rozemarijnspiesjes. Gaar de brochettes 1 minuutje in de microgolfoven op 750 W. Besprenkel ze dan met een vinaigrette van olijfolie, sesamolie en honing.

Grill de spiesjes af, keer regelmatig om en maar zorg ervoor dat de rozemarijnblaadjes aan de top van de spiesjes niet verbranden.