

רכיבים:

1 דלעת, קלופה (במשקל של 1 ק"ג)

5 שיני שום פרוסות

לרוטב:

1 כפית ג'ינג'ר טרי, מגורר

$\frac{1}{4}$ כוס דבש

$\frac{1}{4}$ כוס שמן קנולה/זית

1 כפית פלפל צ'ילי, גרוס

3 כפות רוטב סויה

½ כוס מים

1 כף רסק עגבניות

2 כפות בוטנים

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. חותכים את הדלעת לקוביות בגודל של 4X5 ס"מ ומניחים בתבנית האפייה.

2. מוסיפים את שיני השום מערבבים.

3. בקערה בינונית מערבבים היטב את כל רכיבי הרוטב ולבסוף יוצקים על קוביות הדלעת.

4. מחממים תנור לחום בינוני - גבוה (200 מעלות) ואופים במשך 45 דקות.

5. בינתיים קולים מעט במחבת את הבוטנים.

6. מוציאים את הדלעת מהתנור, מעבירים לצלחת ההגשה ומפזרים מעל מהבוטנים.