



Vegetarische salade met geroosterde pompoen, feta en radicchio



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pompoen (klein, ontpit en in plakjes gesneden)
olijfolie
peper en zout
2 radicchio (of dubbel zoveel stronkjes rood witloof)
1 pak feta
1 handvol gedroogde veenbessen (of rozijnen)
1 handvol pecannoten (grof gesneden)
balsamicoazijn

Bereidingswijze

- 1.** Leg de plakjes pompoen naast elkaar op een ingeoliede bakplaat.
- 2.** Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Draai halverwege om.
- 3.** Haal de blaadjes van de radicchio. Verdeel de radicchio en de pompoen over de borden. Werk af met verkruimelde feta, veenbessen en pecannoten.
- 4.** Meng 6 theelepels balsamicoazijn met 6 eetlepels olijfolie en druppel over de borden.