



Vegetarisch pompoenslaatje met radicchio en feta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 flespompoen
olijfolie
1 bol knoflook (gehalveerd)
3 takjes rozemarijn
3 takjes salie (vers)
4 stronkjes radicchio (of rood witloof)
1 handvol gedroogde veenbessen
1 handvol pecannoten (fijngesneden)
1 pak feta (verkruid)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de pompoen in plakjes en verwijder de zaadlijsten. Schik op een bakplaat en besprenkel royaal met olijfolie. Leg hierbij de knoflook, de rozemarijn en de salie. Kruid met peper en zout. Zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Verdeel over 6 borden de radicchioblaadjes en de pompoen.
- 3.** Werk af met gedroogde veenbessen, pecannoten en feta.
- 4.** Bedruppel opnieuw met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.