



# Slaatje van geroosterde pompoen & quinoa



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de geroosterde pompoen

- 1 flespompoen (klein)
- 1 rode ui (in ringen)
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel venkelzaadjes
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels esdoornsiroop

## Voor de salade

- 100 gram quinoa
- 1 handvol muntblaadjes
- 1 handvol korianderblaadjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 citroen (sap)
- peper en zout

## Voor de afwerking

- 1 granaatappel
- 2 eetlepels gemengde zaden
- kopje hazelnoten (grof gesneden)

# Bereidingswijze



## Voor de geroosterde pompoen

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2.** Snij de pompoen doormidden en verwijder de zaadlijsten. Schil de pompoenhelften en snij ze verder in kleinere stukken.
- 3.** Verdeel ze met de uiringen, de koriander, de venkelzaadjes, het komijnpoeder, de olijfolie en de esdoornsiroop op een bakplaat. Meng goed. Zet 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

## Voor de geroosterde quinoa

- 4.** Kook de quinoa zoals staat aangegeven op de verpakking. Laat afkoelen.
- 5.** Snij de munt en koriander fijn. Meng met de quinoa. Voeg nu ook de olijfolie, het citroensap, de peper en het zout toe.
- 6.** Voeg de pompoen toe en meng voorzichtig.

## Voor de geroosterde afwerking

- 7.** Werk af met de pitjes van de granaatappel, de gemengde zaden en de hazelnoten.