

Pompoen en bietjes maaltijdsalade

Een heerlijk frisse salade met rode biet en pompoen. Je kunt ook feta gebruiken in plaats van geitenkaas!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Een heerlijk frisse salade met rode biet en pompoen. Je kunt ook feta gebruiken in plaats van geitenkaas!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Bereidwijze

1. Warm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de pompoen, halveer en verwijder de zaden en draden met een lepel.
3. Snijd de pompoen in mooie blokjes en leg in een ovenschaal met wat olijfolie.
4. Bak de pompoenblokjes 1 tot 1,5 uur in de oven en zorg dat je het een paar keer hebt omgescheept in de tussentijd.
5. Snijd de bietjes in plakjes.
6. Rooster de pijnboompitten in een droog koekenpannetje op een medium vuur.
7. Snijd de kop en kont van de bloedsinaasappels en snijd de schil inclusief wit gedeelte weg, snijd deze vervolgens in partjes en gebruik een restje om over de salade uit te knippen.
8. Meng alle ingrediënten samen voor de dressing.
9. Verdeel de sla over het bord, beleg met de bietjes, pompoen, pijnboompitjes, feta, sinaasappelpartjes en besprenkel met de dressing.

Ingrediënten

- 1 kleine pompoen
- 3/4 voorgekookte rode bietjes
- Handjevol pijnboompitten
- 100 gram feta of geitenkaas
- 2 el Betis bakolijfolie
- 2/3 bloedsinaasappels
- Zakje gemengde sla
- 3 el bloedsinaasappelsap
- 1 el balsamico azijn
- 3 tot 4 el Siciliaanse olijfolie
- peper & zout

accessoires