

Herfstsalade met pompoen en geitenkaas



Ingrediënten

- 100 gram gemengde bladsla met rucola
- 400 gram pompoenblokjes
- 1/2 komkommer
- 2 stengels bosui
- 6 radijzen
- 40 gram pijnboompitten
- 75 gram walnoten
- 4 plakken zachte geitenkaas voor in de oven
- olijfolie, peper, zout, kerriepoeder, gemalen komijn, rozemarijn

Bereiding

Marineer de pompoenblokjes met olijfolie, kerrie, komijn, peper en zout naar smaak. Zet ze vervolgens op een bakplaat voor 40 minuten in de oven op 220 graden.

Snijd ondertussen de komkommer in blokjes, de radijzen in partjes en de stengels bosui in ringetjes. Meng de bladsla met de gesneden rauwe groenten. Verdeel deze salade over 2 borden. Verhit ondertussen een koekenpan en rooster de pijnboompitten (droog!) en hak de walnoten in kleine stukjes.

Wanneer de pompoenblokjes klaar zijn, kunnen deze uit de oven worden gehaald en over de salade verdeeld worden. Leg de plakken geitenkaas in een ovenschaal en besprenkel royaal met olijfolie en bestrooi met peper en rozemarijn. Zet de ovenschaal onder de grill in de oven gedurende ongeveer 10 minuten op 220 graden totdat de kaas een goudbruine korst krijgt.

Leg per salade tenslotte 2 plakken geitenkaas op de groenten en verdeel de gehakte walnoten en geroosterde pijnboompitten over de borden. Besprenkel het geheel met olijfolie en strooi er wat peper overheen. Lekker met stokbrood erbij.