



Geroosterde pompoen met geitenkaas en rucola



Gemaakt
door
Apparaat

V-ZUG N.V.
Comhair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

800 g flespompoen
("butternut")

Ovenruimte tot 230°C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De pompoen schillen, in partjes snijden en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230°C gedurende 20 Mins

1 knoflookteen

4 el olijfolie

zout

peper

De knoflook fijn snijden of persen. De knoflook en de olijfolie na het garen over de pompoen verdelen en met zout en peper kruiden.

120 g rucola

40 g cashewnoten

2 el pompoenpitolie

1 el aceto balsamico

zout

peper

80 g geitenkaas

De rucola wassen. De cashewnoten grof hakken en roosteren. Olie, azijn, zout en peper tot een dressing mengen. De rucola met de dressing marinieren en op de pompoen aanrichten. De geitenkaas in kleine stukjes snijden en over het gerecht verdelen. De cashewnoten over het gerecht verdelen.

Accessoires

Bakplaat

