



Geroosterde pompoen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	ComhairSteamer V2000 vanaf 2021

pompoensalade met peer en feta

Pompoen

- 1 kg pompoen (bijv. Hokkaido of flespompoen)
- 2 peren, geschild
- 1 rode ui, geschild
- 1 tl ras el hanout
- 2 el olijfolie
- 1 tl zout
- kleine hoeveelheid peper
- 80 g walnoten, grof gehakt
- 40 g pompoenpitten

Vinaigrette

- 4 el raapzaadolie
- 2 el pompoenpitolie
- 4 el appelazijn
- ½ tl vloeibare honing
- 1 knoflookteen, geperst
- 1 snufje kaneel
- kleine hoeveelheid zout
- kleine hoeveelheid peper





Opdienen

100 g feta, verkruimeld
enkele Bladeren Radicchio rosso, grof geplukt

Pompoen

De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 230 °C voorverwarmen.
Pompoen, peren en ui schoonmaken en in 2 cm dikke schijfjes snijden. Ras el Hanout en olijfolie toevoegen, met zout en peper op smaak brengen.
Alles over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen en op het middelste niveau gedurende 15 minuten roosteren.
De pompoen omdraaien en de walnoten en de pompoenpitten eroverheen strooien.
5 minuten roosteren.

Vinaigrette

Alle ingrediënten met elkaar mengen, op smaak brengen.

Opdienen

De geroosterde pompoen in een kom met de vinaigrette mengen en iets laten afkoelen.
Met radicchio rosso opdienen en met feta bestrooien.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen
Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.
Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 15 Mins
Ingrediënten toevoegen. Verder bakken.
Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 5 Mins

Tips

Bij de Hokkaido en de flespompoen kan de schil worden gegeten.

Accessoires

Bakplaat

