

DINNERLY



Special: Feestelijke panzanella met pompoen

met rode biet, ricotta en pecannoten



ca. 40min



2 personen

Panzanella is een Italiaanse salade met brood, ui en tomaat die vooral in de zomer heel populair is. Wij geven daar vandaag een winterse draai aan met geroosterde hokkaidopompoen en rode biet. We voegen romige ricotta en frisse rucola toe, maken onze eigen croutons en garneren het kleurrijke feestmaal met krokante pecannoten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine hokkaidopompoen
- 2 rode bieten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 25g pecannoten ⁴
- 1 baguette ¹
- 50g rucola
- 250g ricotta ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan

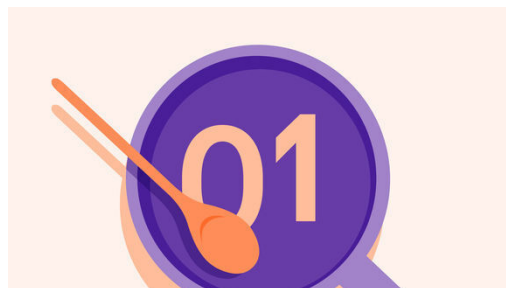
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2), sulfieten (3), noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

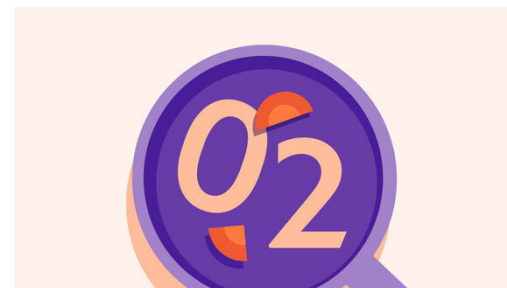
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 838kcal, vet 49.9g, koolhydraten 73.1g, eiwit 23.0g



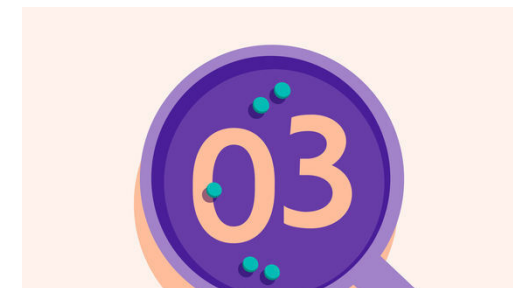
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij het **vruchtvlees** in parten van ca. 2cm breed. Schil de **rode bieten** en snij ze ook in parten van 2cm breed. Tip: **rode biet** kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



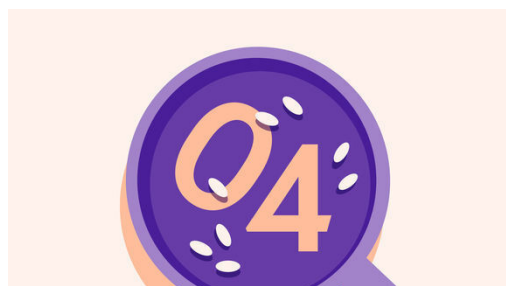
2. Groente bakken

Meng de **pompoen** en **rode biet** op een bakplaat met bakpapier met de **kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 25min in de oven tot de **croutons** er in stap 4 bij gaan.



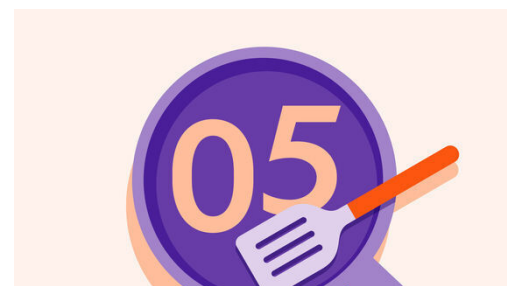
3. Pecannoten karamelliseren

Hak de **pecannoten** grof. Verhit een kleine koekenpan op laag tot middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **pecannoten** al roerend ca. 3min. Voeg ½el suiker, 1el water en een snuf zout toe en bak nog 30sec-1min, tot de suiker opgelost is. Haal de **pecannoten** uit de pan (zie ook **stap 6**).



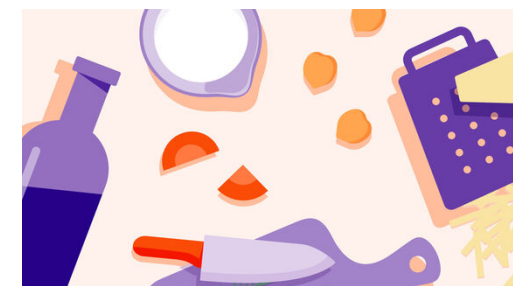
4. Croutons roosteren

Snij het **broodje** in blokjes van ca. 1cm. Meng ze op een tweede bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en wat peper. Zet de bakplaat na 25min baktijd bij de **groente** in de oven en bak 5-10min tot de **croutons** goudbruin zijn.



5. Afmaken en serveren

Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 1tl balsamicoazijn en wat peper en zout. Meng de **dressing** met de **rucola** en de **croutons**. Verdeel de **pompoen** en **rode biet** over de **rucolasalade** en garneer met **ricotta** en **pecannoten**. Druppel er naar smaak nog wat olijfolie over en serveer.



6. Feestelijke aroma's

Voor nóg meer feestelijkheid kun je de **pecannoten** na het karamelliseren met wat kaneel of speculaaskruiden bestrooien. Verwarm de noten vervolgens nog ca. 20sec en haal ze dan van het vuur.