



Geroosterde chermoula-groenten

met feta, hazelnoten en munt



30-40min



2 personen

Eigenlijk is chermoula een Noord-Afrikaanse kruidenmelange van knoflook, zwarte peper, zeezout, verse en gedroogde citrusvruchten. Wij vangen de tonen, hoog en laag, van deze delicate smaakmaker in dit recept. Je roostert pompoen, pastinaak en rode biet tot perfectie en serveert ze met een salade van feta, hazelnoot en een mix van munt en peterselie. De zoetzure dressing maakt het af!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 pastinaak
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 5g ras el hanout
- 10g verse munt
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 flesje sherryazijn ¹²
- 1 kuipje honing
- 1x rucola
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 636kcal, vet 40.5g, koolhydraten 42.0g, eiwit 20.8g



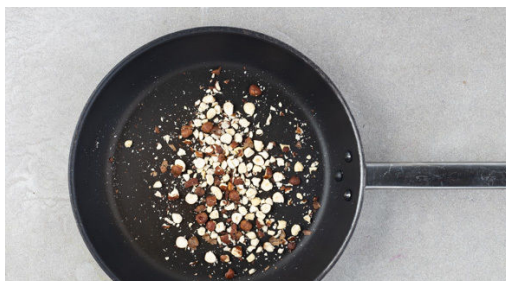
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C. Schil en snijd de **bieten** in partjes (gebruik evt. handschoenen of was je handen direct na de bereiding!). Schil de **pastinaak** en snijd hem in dikke, korte staafjes. Verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in smalle parten.



2. Groenten roosteren

Meng de **groenten** uit stap 1 met de **ras el hanout**, 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en een flinke snuf peper. Leg de **partjes biet** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze 5min. Verdeel dan de **rest van de groenten** over de bakplaat en rooster alles in 15-20min gaar en goudbruin.



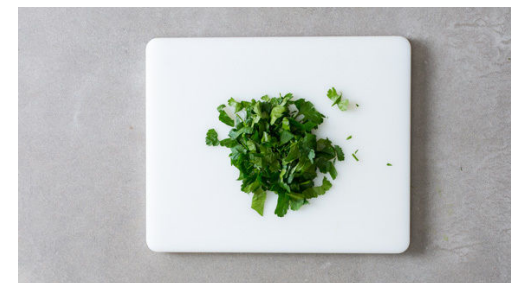
4. Hazelnoten roosteren

Hak de **hazelnoten** grof en rooster ze 2min in een droge, kleine koekenpan op matig vuur. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Schep ze er dan uit.



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **sherryazijn**, 2-3el olijfolie, de **honing** en een snufje zout en peper.



3. Munt snijden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof.



6. Serveren

Verdeel de **rucola** over twee borden en verdeel de **ovengroenten** erover. Verkruiemel de **feta** erboven en bestrooi met de **hazelnoten** en **munt**. Besprenkel met de **dressing**.