



Winterse salade met feta en chorizo

met paarse wortel en Hokkaido-pompoe



20-30min



2 personen

Dat je salade niet alleen in de zomermaanden kunt eten, weten we inmiddels allemaal. Deze winterse variant is vullend en zit vol stevige smaken, dankzij de zoute feta, hartige chorizo en notige ovengroenten. Met Hokkaido-pompoe en paarse wortel bovendien een plaatje.

Wat je van ons krijgt

- 1 Hokkaido-pompoen
- 2 paarse wortels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 50g rucola
- 1 onbehandelde citroen
- 1 pakje chorizo ⁷
- 1 kuipje ahornsiroop
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- schuimspaan
- keukenrasp

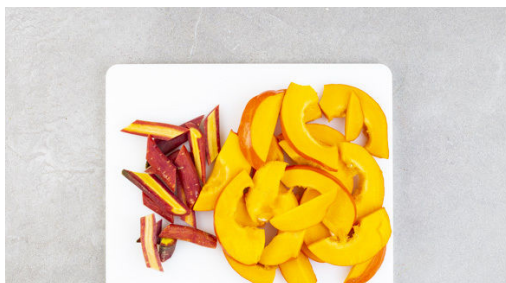
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 754kcal, vet 52.5g, koolhydraten 46.4g, eiwit 22.9g



1. Pompoen snijden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Halveer de **pompoen**, schep de pitten en draden eruit. Snijd de **pompoen** in ca. 1cm smalle parten. Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de breedte doormidden en dan in staafjes.



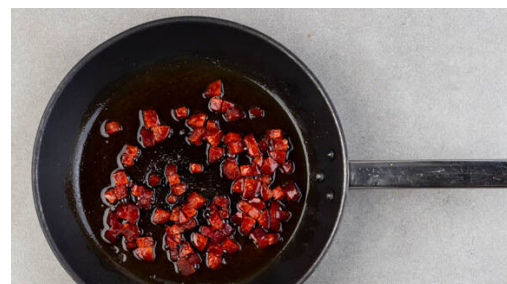
4. Salade voorbereiden

Sorteer de **rucola** evt. en verwijder harde steeltjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



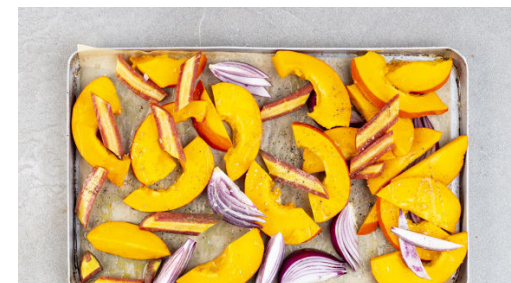
2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes. Pel en snijd de **knoflook** in hele dunne plakjes.



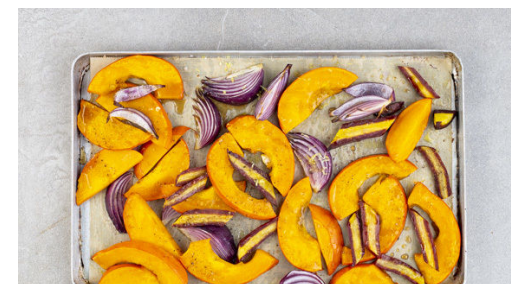
5. Chorizo bakken

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **chorizo** in 4-5min krokant, roer regelmatig. Schep de **chorizo** met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.



3. Ovenschotel roosteren

Verdeel de **pompoen**, **wortels** en **ui** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster ca. 15min in de oven tot de **groenten** beetgaar zijn. Rooster de **knoflook** in de laatste 5min mee.



6. Ovenschotel afmaken

Breng de **ovenschotel** op smaak met de **citroenrasp**, de **ahornsiroop** en zout en peper. Meng de **ovenschotel** met de **rucola**. Verkrummel de **feta**. Top de **salade** met de **chorizo** en de **feta**. Besprenkel naar wens met **citroensap** en wat olijfolie.