



Winterse salade met feta en chorizo

met paarse wortel en Hokkaido-pompoen



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-pompoen en paarse wortel bovendien een plaatje.

Wat je van ons krijgt

- 1x chorizo ⁷
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 2 paarse wortels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 1 citroen
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne 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.

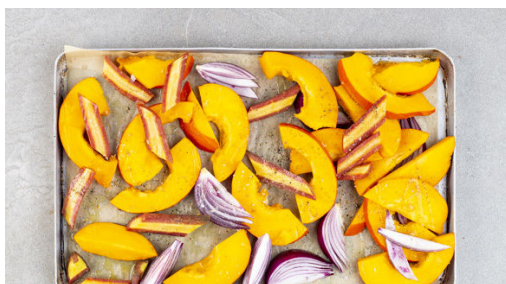
Voedingswaarde per portie

calorieën 605kcal, vet 34.1g, koolhydraten 47.8g, eiwit 25.9g



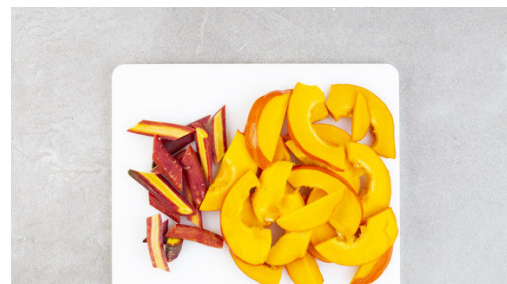
1. Chorizo bakken

Verwarm de oven voor op 170°C. Verdeel de **plakjes chorizo** over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-6min knapperig. Neem het bakpapier met de **chorizo** van de bakplaat en laat afkoelen. Leg een nieuw stuk bakpapier op de bakplaat.



4. Ovangroenten roosteren

Verdeel de **pompoen, wortels** en **ui** over de bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster ca. 15min in de oven tot de **groenten** beetgaar zijn. Rooster in de laatste 5min de **knoflook** mee.



2. Pompoen snijden

Halveer de **pompoen**, schep het 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.



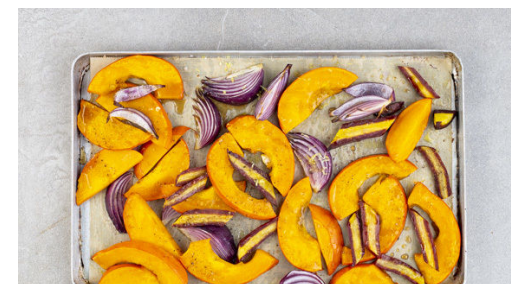
5. Salade voorbereiden

Was de **rucola** grondig. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



3. Ui snijden

Pel en snijd de **ui** in partjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



6. Ovangroenten afmaken

Schep de **ovengroenten** om met de **citroenrasp**, de **ahornsiroop** en de **rucola** en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **salade** met de **chorizo** en verkruimel de **feta** erboven. Besprenkel met **citroensap** en olijfolie naar wens.