

DINNERLY



Ovenschotel met pompoen en feta geserveerd met tomatensalsa



ca. 35min



2 personen

Warm, kleurrijk en geruststellend: vandaag zet je met Dinnerly een mooie ovenschotel met pompoen, aardappel en ui op tafel. Voor een extra smaakexplosie laat je er feta overheen smelten en serveer je er een snelle tomatensalsa bij. Schep het geheel in een kom, installeer jezelf met veel kussens in de hoek van de bank en geniet van dit herfstige comfort food.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 Hokkaidopompoen
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 150g feta ⁷
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

ALLERGENEN

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 645kcal, vet 29.4g, koolhydraten 70.5g, eiwit 20.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **pompoen** en schep met een lepel de pitten eruit. Snij de **pompoen** en de **aardappels** (beide **mét schil**) in blokjes van ca. 2cm. Pel en halveer de **ui**. Snipper **1 helft** fijn en hou apart. Snij de **andere helft** in dunne halve ringen.



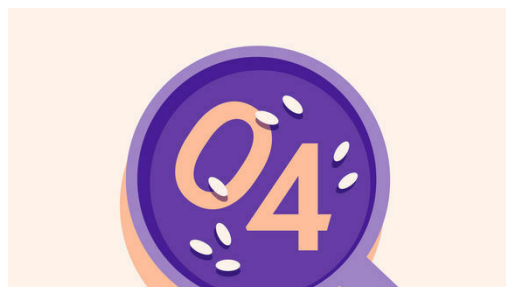
2. Groenten roosteren

Hussel de **pompoen, aardappel** en **uienringen** om met **2tl kruidenmix**, 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 10min in de oven.



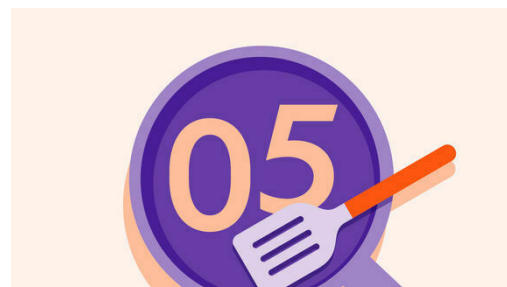
3. Feta toevoegen

Snij de **feta** in blokjes van ca. 1,5-2cm. Verdeel deze na ca. 10min over de **groenten** en bak het geheel nog eens 12-17min tot alles gaar en een beetje knapperig is.



4. Tomatensalsa maken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes. Meng deze met de **gesnipperde ui**, de **rest van de kruidenmix**, 2el balsamicoazijn en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Strooi naar smaak peper en zout over de **geroosterde groenten** en serveer ze met de **tomatensalsa**.



6. Nog meer pompoen!

Om wat extra bite én extra pompoen aan het gerecht toe te voegen, kun je een handje pompoenpitten roosteren. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de pitten 2-4min. Pas op: ze kunnen stel aanbranden. Strooi ze bij het serveren over de borden.