



Special: linzensalade met halloumicroutons

met bloedsinaasappel en pompoenpittenpesto



ca. 35min



2 personen

Loopt jou ook al het water in de mond bij het zien van de foto? Vandaag maak je een frisse linzensalade met sappige schijfjes bloedsinaasappel en croutons van halloumi. Erbij maak je een bijzondere pesto van pompoenpitten in plaats van pijnboompitten. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 200g groene linzen
- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 25g pompoenpitten
- 1 zakje basilicumcrème
- 1x halloumi ⁷
- 1 bloedsinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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 1113kcal, vet 59.6g, koolhydraten 82.3g, eiwit 53.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 1L water voor de **linzen** aan de kook in een kleine kookpan. Snijd de **venkel** in dunne reepjes en verwijder de stengels en de harde stronk aan de onderkant. Hak het **venkelgroen** grof en leg opzij voor de garnering. Schil of schrob de **wortel**, halveer in de lengte en snijd schuin in dunne schijfjes.



4. Pesto pureren

Pel de **knoflook** en hak grof. Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** 2-4min tot ze knisperen en goudbruin zijn. Doe de **pompoenpitten** samen met de **knoflook**, de **basilicumcrème**, 1el olijfolie, 1el water en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een zo glad mogelijke **pesto**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**



2. Groenten roosteren

Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met ½el olijfolie en een flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat en rooster 25-30min in de oven tot de **venkel** goudbruin is.



5. Halloumi bakken

Snijd de **halloumi** in ca. 2cm grote blokjes. Verhit de gebruikte koekenpan met een ½el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **halloumi** in ca. 5min rondom goudbruin.



3. Linzen koken

Spoel de **linzen** af in een zeef en laat uitlekken. Voeg toe aan de kookpan samen met 1tl zout en breng aan de kook. Zet het vuur middelhoog en kook de **linzen** afgedekt in 15-20min beetgaar. Giet daarna af in een zeef.



6. Bloedsinaasappel snijden

Schil de **bloedsinaasappel** met een mesje. Snijd het **vruchtvlees** in dunne schijven. Vang het **vruchtsap** op en meng met 2el olijfolie, ½el balsamicoazijn en een ½tl honing. Meng goed met de **linzen** en verdeel over de borden. Schik de **groenten** en **sinaasappelschijven** erbovenop. Garneer met de **halloumi**, **pesto** en het **venkelgroen**.