DINNERLY

<650kcal 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 voeg je feta toe 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 comfort food.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine Hokkaidopompoen
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 100g feta [7]
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn [17]

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 520kcal, vet 21.3g, koolhydraten 62.6g, eiwit 15.8g

1. Groente 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 1,5-2cm. Pel en halveer de **ui**. Snipper **1 helft** fijn en hou apart. Snij de **andere helft** in dunne halve ringen.

2. Groente roosteren

Hussel de **pompoen**, **aardappel** en **uienringen** om met **2tl kruidenmix**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **groente** 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 **groente** en bak het geheel nog eens 12-17min tot alles gaar en licht knapperig is.

4. Tomatensalsa maken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes. Meng 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 groente** en serveer 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.