

DINNERLY



Ovenschotel met pompoen en Greek White

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 vegan Greek White 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 biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 150g Violife Greek White
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn¹

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

ALLERGENEN

Zwavedioxide en Sulfiten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 613kcal, vet 31.2g, koolhydraten 71.7g, eiwit 8.0g



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 incl. **schil**) in grove blokjes. Pel en halveer de **ui**. Snipper **1 helft** fijn en hou apart. Snij de **andere helft** in dunne reepjes.



2. Groente roosteren

Hussel de **pompoen**, **aardappel** en **uierenreepjes** 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 tot de **Greek White** erbij komt in **stap 3**.



3. Greek White toevoegen

Snij de **Greek White** 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 de **tomaat** in heel kleine blokjes (gebruik bij voorkeur een gekarteld mesje). Meng de **tomaat** 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.