



Geroosterde chermoula-groenten

met feta, hazelnoten en munt



30-40min



2 personen

Eigenlijk is chermoula een Noord-Afrikaanse kruidenmelange van knoflook, zwarte peper, zeezout en verse en gedroogde citrusvruchten. Wij vangen de tonen van deze smaakmaker in dit recept. Je roostert pompoen, pastinaak en rode biet tot perfectie en serveert ze met een salade van feta, hazelnoot en een mix van munt en peterselie. De zoetzure dressing maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 pastinaak
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 1 zakje ras el hanout
- 10g verse munt
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 flesje frambozenazijn ¹²
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1x feta ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 51.5g, koolhydraten 47.5g, eiwit 22.9g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C. Schil en snijd de **bieten** in partjes. Schil de **pastinaak** en snijd hem in dikke, korte staafjes. Verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in smalle parten.



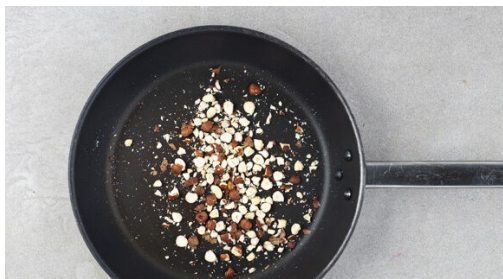
2. Groenten roosteren

Verdeel de **gesneden groenten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **ras el hanout**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **groenten** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven.



3. Munt snijden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Hazelnoten roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in ca. 2min goudbruin. Neem ze uit de pan.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, de **frambozenazijn**, **ahornsiroop** en een snuf zout en peper.



6. Serveren

Verdeel de **rucola** over twee borden en verdeel de **ovengroenten** erover. Verkrumel de **feta** erboven en bestrooi met de **hazelnoten** en **munt**. Besprenkel met de **dressing**.