



Geroosterde groenten met witte kaas

met ras el hanout en hazelnoten



30-40min



2 personen

In deze heerlijke groenteschotel combineer je pastinaak, rode biet en Hokkaidopompoen met ras el hanout, wat letterlijk betekent: het beste van de winkel. Je roostert de herftgroenten goudbruin in de oven en serveert ze met een salade van rucola, witte kaas, hazelnoot en munt.

Wat je van ons krijgt

- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 2 rode bieten
- 1 pastinaak
- 1 zakje ras el hanout
- 10g verse munt
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 kuipje ahornsiroop
- 150g witte kaas ⁷
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 600kcal, vet 38.3g, koolhydraten 47.0g, eiwit 14.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **pompoen** doormidden, verwijder de pitten en draden met een lepel en snijd 'em in parten van 1-2cm. Schil de **bieten** naar wens en snijd ook in parten. Schil de **pastinaak**, snijd in de lengte doormidden en dan in stukjes.



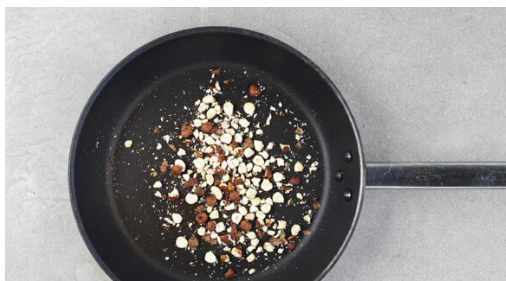
2. Groenten roosteren

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



3. Munt snijden

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



4. Hazelnoten roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en de **ahornsiroop**. Breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Verkruiemel de **witte kaas**. Leg de **geroosterde groenten** op de **rucola** en bestrooi met de **witte kaas**, **hazelnoten** en de **munt**. Besprenkel met de **dressing** en serveer.