



INGREDIËNTEN:

- 90-100 g feta
- 200 g pompoen
- 30 g rucola
- ¼ rode ui
- 1 granaatappel
- 100 g rode bietjes
- 1 el olijfolie
- 1 el balsamico azijn

HERFST OP JE BORD!

FASE 2

POMPOEN FETA SALADE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de pompoen en feta in blokjes en de rode ui in halve ringen. Verdeel de pompoenblokjes over een met bakpapier bekleedde bakplaat.

Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met de Italiaanse kruiden, peper en zout. Zet voor circa 20 minuten in de oven en schep regelmatig om.

Voeg de laatste vijf minuten de feta toe. Leg de rucola op een bord en verdeel hier de pompoenblokjes, feta, rode ui, bietjes en granaatappel overheen. Besprenkel met de balsamico azijn en breng op smaak met peper en zout.