

Gegrilde groente met avocadodressing

Aantal personen: 4

750 gram pompoen
2 rode uien
2 winterwortels
 $\frac{1}{2}$ knolselderij
1 eetlepel olijfolie
peper, zout
1 sinaasappel
1 rijpe avocado
2 eetlepels hazelnoten

Warm de oven voor op 200° C. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.

Maak de groente schoon.

Snijd het stuk pompoen in stukken, de uien in partjes, de wortel in plakken en de knolselderij in blokjes. Klop wat peper en zout door de olie en meng dit door de groente. Schep de groente op de bakplaat.

Grill de groente in de hete oven in 25- 30 minuten gaar. Schep de groente halverwege een keer om.

Boen de sinaasappel goed schoon en rasp wat van de schil af. Pers de sinaasappel uit.

Halveer de avocado en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees uit de schil en pureer het met het sinaasappelsap, wat sinaasappelschil en wat zout tot een dressing.

Hak de hazelnoten grof. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin.

Verdeel de groente over 4 borden, schep de dressing er op en strooi de hazelnoten er over.

