

Salade met geroosterde wintergroente

Aantal personen: 2

300 gram pompoen
300 gram knolselderij
1 kleine winterwortel
100 gram spruitjes
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olijfolie
takje rozemarijn
1 theelepel balsamicoazijn
25 gram veldsla, raapsteeltjes, spinazie of rucola

Verwarm de oven voor op 200 graden

Was de pompoen, verwijder de draden en pitten en snijd de pompoen in smalle repen.

Schil het stuk knolselderij en snijd in blokjes

schrap de winterwortel en snijd hem in dunne plakjes

Maak de spruitjes schoon

Pel de knoflook

Meng de groenten met de olie en doe dit op een bakplaat. Knip het takje tijm in stukjes en leg ze met de teentjes knoflook tussen de groente.

Laat de groente in de hete oven 20-30 minuten gaar worden.

Neem de groenten uit de oven, schep het in een schaal en laat afkoelen.

Hussel ze door elkaar met de balsamicoazijn.

