

## pompoen-spinaziesalade (Erwin)

Bereidingstijd: 15min + 30min in oven



Ingrediënten voor 4 personen:

- ✓ oranje pompoen 800g
- ✓ olijfolie enkele el
- ✓ Cayenne peper 0,5 tl
- ✓ Komijnzaad 0,5 tl
- ✓ Zeezout
- ✓ Zwarte peper (gebruikte ik niet)
- ✓ Gewassen spinazieblaadjes 300g
- ✓ Feta, in blokjes gesneden en evt. gekruid 300g

Bereiden:

- ✓ Oven voorverwarmen op 230 C
- ✓ Schrob de pompoen, snij in parten en dan in blokjes van 4 cm
- ✓ Doe cayennepeper, komijnzaad en olijfolie in een kom en voeg de pompoenblokjes toe.
- ✓ Schud om zodat de "marinade" gelijkmatig verspreid is, laat afgedekt even rusten
- ✓ Vet braadslee in
- ✓ Plaats braadslee (onafgedekt) in oven gedurende 30min of totdat de pompoen zacht korstje heeft, gecarameliseerd is
- ✓ Spreid spinazieblaadjes over schaal of borden
- ✓ Besprenkel met nog wat el olijfolie (doe ik) of met een mengsel van sausje van olijfolie en wijnazijn
- ✓ Verdeel de pompoen erover
- ✓ Verdeel de blokjes feta erover