

Herfstsalade met pompoen en walnoten

2017 Is een overvloedig noten jaar. We hebben nog nooit zo'n geweldige oogst gehad! Het eerste weekend van oktober laat zien dat de herfst echt is begonnen: regen, wind ... Tijd dus voor een salade die de overgang van de zomer naar het najaar verbeeldt. Een restje zomer (rucola, Griekse feta, rozemarijn) wordt gecombineerd met de herfstige smaak van pompoen en walnoten. Ook qua kleur past deze salade prima bij dit jaargetijde! De hoeveelheden in het recept zijn indicaties, varieer zoals jij het lekker vindt. Dit is een heerlijk voorgerecht.

Ingrediënten (4 pers.)

- 250 gr pompoen in blokjes
- 1 rode ui
- 1 zak (150 gr) rucola
- 75-100 gr feta
- 100 gr walnoten
- rozemarijn
- zout, peper
- olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 gr.
2. Vermeng de pompoenblokjes met 1 el olijfolie, rozemarijn en grof zeezout.
3. Leg de pompoen uit op een bakplaat en bak 30 minuten in de oven.
4. Snijd ondertussen de rode ui in dunne ringen. Om de scherpe smaak eraf te halen kun je de ui 10 minuten weken in water. Giet vervolgens af.
5. Pel de walnoten.
6. Hussel in een mooie schaal de rucola losjes om met wat olijfolie, peper en zout. Leg de rode uit en walnoten erop.
7. Haal de pompoen uit de oven en verdeel over de salade.
8. Verbrokkel tot slot de feta erboven.

