



Herfstsalade met boerenkool, rode biet en pompoen

2 personen

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g pompoenblokjes
- 🍷 2 kleine bieten
- 🍷 2 el honing
- 🍷 ½ tl gemberpasta of geraspte verse gember
- 🍷 75 g boerenkool (bij benadering)
- 🍷 2 el ricotta
- 🍷 1 el geroosterde pijnboompitjes
- 🍷 zout en peper

voor honing/mosterd/balsamico dressing:

- 🍷 1½ el appel azijn
- 🍷 1 el honing
- 🍷 ½ tl balsamico azijn
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd
- 🍷 1 teentje knoflook geperst
- 🍷 snuf zout
- 🍷 2 el olijfolie

voor de pittige dressing van soja saus met sriracha:

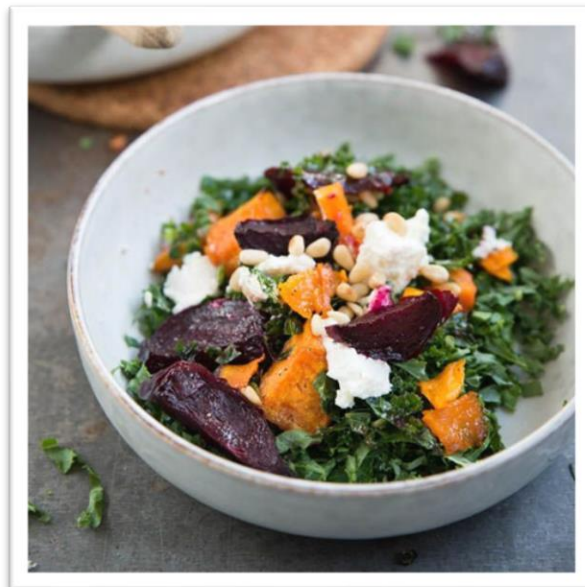
- 🍷 1 teentjes knoflook geperst
- 🍷 1 el soja saus
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 1 tl sriracha saus
- 🍷 zout en peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snijd de bieten en pompoen in blokjes en verdeel dit over de bakplaat.
4. Meng de olijfolie met honing en gember.
5. Verdeel dit over de bieten en pompoen.
6. Rooster de bieten en pompoenblokjes 35 tot 40 minuten in de oven.
7. Maak een dressing naar keuze door deze in een kommetje door elkaar te roeren.
8. Roer de helft van dressing door de boerenkool.
9. Verdeel dit over een grote kom en verdeel hierover de lauwarme groenten.
10. Verdeel tot slot de ricotta over de salade en bestrooi met pijnboompitjes.

TIP: Voeg naar smaak extra dressing toe



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)