



## Herfstsalade met geroosterde pompoen, geitenkaas en walnoot

2 personen

🕒 20 + 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 400 g pompoen (in blokjes)
- 🍷 3 tenen knoflook
- 🍷 snuf gedroogde tijm
- 🍷 80 g rucola melange
- 🍷 1 handje walnoten
- 🍷 200 g linzen (uit pot of zak)
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 75 gr geitenkaas
- 🍷 scheut olijfolie
- 🍷 kneepje honing
- 🍷 1 el balsamico azijn
- 🍷 peper en zout

**MATERIAAL:** ovenschaal, staafmixer en beker

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snijd de pompoen in blokjes en doe deze in een ovenschaal.
3. Besprenkel met een scheutje olie, peper, zout en wat tijm.
4. Leg de tenen knoflook (in schil) er tussen.
5. Zet de schaal ongeveer 20 tot 25 min. in de oven.
6. Voeg de laatste paar minuten de rode ui toe in ringetjes.
7. Haal de knoflook tenen uit de ovenschaal en haal ze uit de schil.
8. Doe ze in een hoge beker en mix fijn met de staafmixer en een scheutje olie, kneepje honing en 1 eetlepel balsamicoazijn.
9. Laat de linzen uitlekken.
10. Verdeel de sla over 2 borden.
11. Doe daarop de linzen (je kunt ze ook nog even verwarmen van te voren).
12. Verdeel de pompoen en de ui over de linzen salade.
13. Kruimel de geitenkaas en walnoten erover.
14. Besprenkel met de zoete knoflook dressing.
15. Serveer de salade lauwwarm.



Recept: [leukerecepten.nl](https://leukerecepten.nl)