



Wintersalade met geroosterde groente

2 personen

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

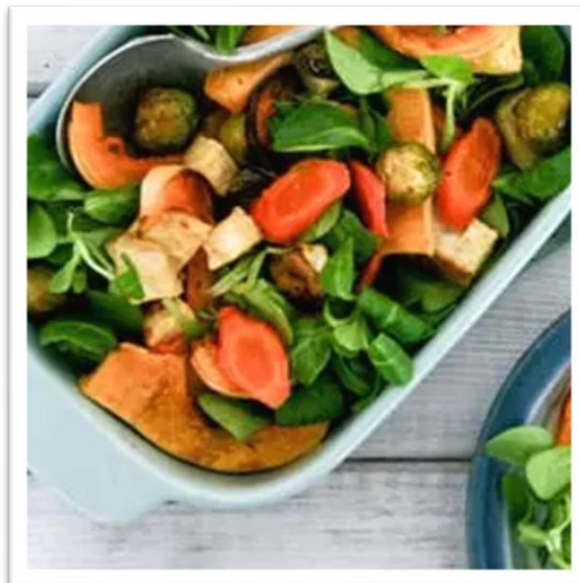
- 🍷 150 g gedroogde bruine of groene linzen
- 🍷 300 g pompoen
- 🍷 300 g knolselderij of koolraap
- 🍷 1 winterwortel
- 🍷 100 g spruitjes
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 takje tijm
- 🍷 1 el balsamicoazijn
- 🍷 25 g veldsla, raapsteeltjes, spinazie of rucola

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Was de linzen in een zeef.
2. Doe de linzen in een pan en voeg ruim water toe.
3. Kook de linzen volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking in ca. 30 minuten gaar.
4. Warm de oven voor op 200°C.
5. Was het stuk pompoen, verwijder draden en pitten en snijd de pompoen in smalle repen.
6. Schil het stuk knolselderij en snijd het in blokjes.
7. Schrap de winterwortel en snijd hem in plakjes.
8. Maak de spruitjes schoon en halveer ze.
9. Pel de knoflook.
10. Meng de groente met 2 eetlepels olie en doe dit op een bakplaat.
11. Knip het takje tijm in stukjes en leg ze met de teentjes knoflook tussen de groente.
12. Laat de groente in de hete oven in 20-25 minuten gaar worden.
13. Neem de groente uit de oven, schep het in een schaal en laat afkoelen.
14. Meng er wat balsamicoazijn en de sla door.
15. Giet de gare linzen af en meng er 1 eetlepel olie door.
16. Geef de warme linzen bij de groente.

TIP: Ingrediënten over? Dek het snijvlak af met plastic folie. Bewaar het stuk knolselderij maximaal 4 dagen in de koelkast. Verwerk de rest van de knolselderij in een lekkere winterse bonensoep.



Recept: voedingscentrum.nl