

SPINAZIE-KAAS RONDO MET ASPERGE- POMPOEN MAALTIJDSALADE

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet
Vegetarische Spinazie-Kaas Rondo

300 g rozeval aardappels

200 g pompoen

100 g groene asperges

100 g cherrytomaten

40 g rucola

1 rode ui

2 el olijfolie

2 takken tijm, fijngesneden

2 el extra vergine olijfolie

sap van 1/2 citroen

CULINAIRE TIP

Rooster wat pompoenpitjes

Rooster een handje pompoenpitten, regelmatig omschudden op middelhoog vuur in een droge koekenpan tot ze gaan 'springen' en strooi ze over de salade.

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Zin in een lekkere en vullende salade? Probeer eens deze overheerlijke Asperge-pompoen salade met de heerlijke spinazie-kaas rondo. Boordenvol kleur en smaak!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Rooster de pompoen

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de pompoen in partjes en verdeel ze op een bakplaatje. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout, peper en fijngesneden tijm en rooster ze in ca. 20 min. gaar en gekleurd.

2. Maak de salade

Snij de aardappelen in schijfjes. Kook de aardappelschijfjes in ca. 8 min. gaar. Voeg na 5 min. de aspergetips toe, kook ze samen gaar en giet af.

Maak intussen de dressing door de ui fijn te snipperen en te mengen met de olie en citroensap. Breng op smaak met zout en peper.

3. Bak de spinazie-kaas rondo's

Bak de spinazie-kaas rondo's volgens de aanwijzing op de verpakking in de oven.

4. Verdeel de salade

Verdeel de rucola met de pompoen, aardappel, tomaatjes en asperges op borden.

5. Serveer het gerecht

Schep of geef er dressing bij en leg de spinazie-kaas rondo's erbij.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL