



# Salades

voor ± 3-4 personen



## POMPOENSALADE MET RUCOLA EN GRANAATAPPEL PITJES

1 biologische flespompoeen

250 gram rucola

50 gram biologische Feta

2 eetlepels granaatappel pitjes

1 biologische limoen

2 eetlepels biologische olijfolie

1 eetlepel biologische bloemenhoning

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden. Was en ontpit de flespompoeen door deze te halveren. Snij de pompoeen in kleine blokjes. Pak een ovenschaal en meng hierin de blokjes pompoeen met 1 eetlepel olijfolie en vers gemalen peper en zout. Zet de ovenschaal in de oven en laat de pompoeen in 20 minuten zacht gaar worden. Haal dan de schaal uit de oven en laat deze even afkoelen. Doe 1 eetlepel olijfolie in een schaal. Halveer de limoen en pers van 1 helft het sap bij de olijfolie. Voeg hierbij ook de honing en maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Doe nu de rucola in een schaal en schep de blokjes pompoeen erdoor, Voeg dan de Feta en de granaatappelpitjes toe. Schenk de olijf-limoendressing over de salade en maal nog wat extra verse peper over de salade voor een extra bite.