3 Vegetarian

Pompoensalade met halloumi en granola

Bereidingstijd
30 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de pompoen en snijd in blokjes. Besprenkel met een halve eetlepel olijfolie en breng op smaak met de garam masala en peper en zout. Leg op een met bakpapier bekleedde bakplaat en rooster circa 20 minuten in de oven. Schep regelmatig om. Snijd de rode ui in halve ringen en voeg deze de laatste 5 minuten toe aan de pompoenblokjes. Maak de dressing door de overige olijfolie te mengen met de mosterd, honing en appelazijn. Breng op smaak met peper. Snijd de halloumi in plakken en gril circa 2 minuten per zijde in een verhitte grillpan zonder olie. Leg de rucola op een bord en verdeel hier de geroosterde pompoenblokjes, rode ui en haloumi overheen. Maak af met de granola en besprenkel met de dressing.

Ingrediënten

- [ ] 25 g PS. life granola nuts & seeds
- [ ] 100 g halloumi
- [ ] 150 g pompoen
- [ ] 30 g rucola
- [ ] ¼ rode ui
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 tl sterke mosterd
- [ ] 1 tl honing
- [ ] ½ tl appelazijn
- [ ] Snuf garam masala
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**616 kcal**
Koolhydraten	**15 g**
Vet	**47 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**29 g**