2C Vegetarisch

Pompoensalade met feta en walnoot

Bereidingstijd
50 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de over voor op 220 °C. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en verdeel de pompoen hier overheen. Besprenkel met de olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Hussel even goed door elkaar zodat de olie goed verdeeld is. Zet in het midden van de oven voor circa 30-40 minuten. De pompoen is gaar als deze zacht is en een klein beetje begint te verkleuren. Laat een beetje afkoelen. Rooster ondertussen de walnoten even kort in een koekenpan. Verdeel de pompoen met de snijbiet op een bord en verkruimel de walnoten en de feta hier overheen.

Ingrediënten

- [ ] 90 g feta light
- [ ] 200 g pompoen in blokjes
- [ ] Flinke hand snijbiet
- [ ] 5 walnoten
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**376 kcal**
Koolhydraten	**5 g**
Vet	**29 g**
Eiwit	**19 g**