

Zuid-Afrikaanse butternutsalade

Datum:	16-10-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 butternut (flespompoen)
- 2 zakjes rucola
- geschaafde amandelen
- 4 rode uien
- 8 eetl. honing
- 4 eetl. olijfolie
- 4 eetl. balsamico
- 2 cm gember
- sap van 2 citroenen
- roomboter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de butternut met een dunschiller. Snij in vier kwarten. Lepel de zaadjes eruit. Snij daarna in dunne blokjes. Leg de blokjes in een ovenschaal en sprenkel er wat olijfolie overheen. Schuif in een hete oven en laat 20 minuten bakken tot de blokjes verkleuren.

Snij de uien in dunne ringen. Smelt wat roomboter in een pan met een dikke bodem en doe de uien erin. Laat ze op laag vuur carameliseren.

Maak ondertussen de dressing: doe olijfolie, honing, citroensap en balsamico bij elkaar in een mengbeker (met deksel). Snij de gember in piepkleine stukjes en doe erbij. Draai het deksel stevig op de mengbeker en schud tot alles door elkaar is gemengd.

Leg wat rucola op een bord. Druppel er wat dressing overheen. Verdeel er wat gecarameliseerde uiringen overheen. Leg daar stukjes butternut op. Bedek weer met rucola, dressing, uiringen en butternut.

Rooster het amandelschaafsel even in een droge koekenpan. Verdeel over de salade.