

Salade van geroosterde pompoen *met witlof*

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Salade

- 1 kleine pompoen
- 2 stronken witlof in reepjes gesneden
- 1 handje rucola
- 1 pluk tijm
- 4 eieren
- 2 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten Ceasar-dressing

- 1 el rijstazijn
- 1 el mirin
- 1 tl mosterd
- ¼ citroen
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 2 ansjovisfilets gesneden
- 4 el zonnebloemolie
- 1 eidooier
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Pompoen roosteren

1. Verwarm de oven voor op de circulatiegrill 230°C.
2. Leg de pompoenblokjes op een bakplaat en besprenkel met olijfolie, tijm, zout en peper.
3. Rooster de pompoen in de oven gedurende 20-25 minuten tot de blokjes zacht en licht gekarameliseerd zijn.
4. Schep ze halverwege de tijd om voor gelijkmatig roosteren.
5. Laat de pompoen afkoelen terwijl je de rest van de salade bereidt.

Eieren koken in de stoomoven

1. Leg de eieren in een stoomplaat en schuif de eieren in de stoomoven op 100°C en stoom ze gedurende 5-6 minuten voor een zachtgekookt resultaat. Voor harder gekookte eieren laat je ze wat langer stomen.
2. Haal de eieren uit de stoomoven en laat ze even schrikken en koelen in koud water.
3. Pel de eieren voorzichtig en zet ze apart.

Caesar-dressing

1. Meng in een maalmolen de rijstazijn, citroenrasp en sap, mosterd, mirin, fijngesneden knoflook, ansjovisfilets, eidooier en de zonnebloemolie.
2. Maal de dressing tot een homogene massa.
3. Breng op smaak met zout en peper.

Opmaken en serveren

1. Snijd de witlof over de lengte in mooie dunne reepjes.
2. Verdeel de pompoen over een schaal of meerdere bordjes en verdeel er de witlof overheen.
3. Sprenkel de dressing over de salade en garneer met stukjes/partjes ei en garneer met de rucola.