

Ingrediënten voor 2 personen

½ hokkaidopompoen (kleine)

2 wortelen

1 bloemige aardappelen

1 teentjes knoflook

½ ui (kleine)

½ bosje salie

15 g walnoten

scheutje sojamelk

½ el gedroogde salie

olijfolie

peper en zout

Pompoen-wortelpuree met salieolie, krokante salie en geroosterde walnoten

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: ☺☺

1 Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pompoen. Bewaar 2 halve pompoenmaantjes en snij de rest van het vruchtvlees in blokjes.

2 Schil de wortelen en de aardappelen en snij ze in even grote blokjes als de pompoen. Pel en snipper de ui en de knoflook. Bak de ui en de knoflook glazig in olijfolie.

3 Voeg de wortelen, de pompoen en de aardappelen toe en roerbak 3 minuten. Schep de groenten op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er de pompoenmaantjes bij en bedruppel alles met olijfolie. Gaar de groenten ongeveer 35 minuten in de oven. Schep halverwege om.

4 Rooster de walnoten in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren. Hak ze vervolgens fijn. Verwarm een flinke scheut olijfolie in een koekenpan en bak er kort de salieblaadjes in. Laat de blaadjes uitlekken op keukenpapier. Roer de gedroogde salie onder de olie en laat even trekken. Giet de olie vervolgens door een zeef en verwarm opnieuw.

5 Pureer de gare groenten – behalve de pompoenmaantjes – en kruid ze met peper en zout. Voeg eventueel wat sojamelk toe als de puree te droog is.

6 Schep de puree in een schaal en druppel er wat salieolie over. Werk af met de halve pompoenmaantjes, de krokante salieblaadjes en de fijngehakte walnoten.