

Pompoen-linzenbowl

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 250 g pompoen, in blokjes
- 150 g gekookte rode linzen
- 100 g babyspinazie
- 2 el granaatappelpitjes
- 1 el pompoenpitten
- 2 el tahin
- 1 el citroensap
- 1 tl olijfolie
- 1/2 tl komijn
- Peper naar smaak



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en meng de pompoen met olijfolie en komijn.
2. Rooster de pompoen 20 tot 25 minuten tot de blokjes zacht en goudbruin zijn.
3. Verdeel de linzen, spinazie en pompoen over twee kommen.
4. Roer de tahin los met citroensap en een klein scheutje water.
5. Maak af met de dressing, granaatappelpitjes en pompoenpitten.