Pompoen-mangosalade met feta, munt en tomaat



Ingrediënten

4

- ½ pompoen
- 1 mango
- 50 g pompoenpitten
- 50 g amandelschaafsel
- 1 dl olijfolie
- 200 g feta
- 1 citroen
- 2 handjes gesneden munt
- 10 g Bresc Ras el hanout
- 20 g Bresc Harissa
- 2 vleestomaten
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten



Harissa kruidenmix 450g



Ras el hanout kruidenmix 450g

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bruneer het schaafsel goudbruin in de oven. Schil de pompoen en snijd in stukken. Maak de pompoen aan met de ras el hanout en wat olijfolie. Rooster het in 15-20 minuten gaar en goudbruin. Breng op smaak met peper, zout, rasp en sap van de citroen. Rooster de pompoenpitten in een droge pan en zout iets na. Schil de mango en snijd in stukken. Plisseer de tomaten en ontdoe van het zaad. Snijd concassé van het vruchtvlees. Maak de mango, tomaten en pompoen aan met de harissa, de helft van de gesneden munt en olijfolie. Brokkel de feta erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout en garneer met de pompoenpitten, het amandelschaafsel en de rest van de munt.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000