



# GEGRILDE POMPOENSALADE

@food.inmotion

## INGREDIËNTEN (VOOR 1 PERSOON):

- 150 gram pompoen, rauw
- 50 gram mozzarella
- 2 eetlepels granaatappelpitten
- 1 handje veldsla
- Pompoenpitten
- Peper en zout

Deze salade kan als warme maaltijd gegeten worden met quinoa.

Deze salade kan ook bij boterhammen gegeten worden.

## BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 10 minuten
- Totale bereidingstijd: 30 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

- 01** Schil de pompoen en snij in fijne schijven.
- 02** Zet een pot met water op het vuur en laat de pompoenschijven kort koken.
- 03** Giet de pompoen af en gril de schijven zonder vetstof.
- 04** Snij ondertussen de mozzarella in stukjes.
- 05** Verwijder de schil van de granaatappel en haal de pitjes eruit.
- 06** Serveer de gegrilde pompoenschijven op een bord.
- 07** Leg de sla in het midden en strooi de mozzarella, granaatappelpitten en pompoenpitten over het bord en kruid af met peper en zout.