

WINTERSALADE

Spiral Expert



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 15 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Tagliatelle & Fusilli kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 2 fles pompoenen (600 g) - 2 rauwe, rode bieten (600 g) - 150 g sperziebonen - 100 g in blokjes gesneden feta - zout, peper - VOOR DE SAUS: - 1 citroen - 1 theelepel dijonmosterd - 6 eetlepels olijfolie
 - 1 theelepel tijm
-

1. Verwarm de oven voor op 210 °C. Leg bakpapier op twee platen.
2. Snijd en schil de bovenste helften van de pompoenen (om de zaden te vermijden) en snijd deze verticaal door zodat ze in de invoerbuis passen. Maak er met de TAGLIATELLE-kegel spiralen van. Leg op een bakplaat en smeer in met olijfolie. Breng op smaak.
3. Schil de rode bieten en snijd deze verticaal door. Maak er met de FUSILLI-kegel spiralen van. Leg op een bakplaat en smeer in met olijfolie. Breng op smaak.
4. Gaar de groente gedurende 10 minuten in de oven.
5. dop de sperziebonen en stoom 3 tot 5 minuten in een stoomkoker of pan. Laat uitlekken.
6. Bereid de saus: meng alle ingrediënten in een kom. Voeg de groente en de feta toe, breng op smaak en meng alles.

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Spiral Expert Kit (in optie) ■