

WINTERSALADE

Spiral Expert



Voorbereiding : 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. Plaats de rvs-kom. Vul met 500 ml water en leg de gedopte sperziebonen in het stoommandje. Start het STOOM-programma gedurende 5 minuten. Zet de groente opzij in een slakom.
6. Bereid de saus: meng alle ingrediënten in een kom. Voeg de groente en de feta toe, breng op smaak en meng alles.

