



Stap 1

## Pompoensalade met harissadressing

STAP 1

1 persoon

### Dit recept bevat

½ portie groente | ½ portie eiwit

### Ingrediënten

50 gr. flespompoen | ½ tl harissa | ½ avocado | 25 gr. gemengde sla |  
35 gr. mozzarella | ½ el olijfolie | ½ el rode wijnazijn | peper

### Bereiding

Snijd de flespompoen met schil in blokjes.

Smeer de pompoenblokjes in met de harissa en leg op een bakplaat. Plaats de plaat ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Maak ondertussen alvast de dressing van olijfolie, rode wijnazijn en peper naar smaak.

Snijd de avocado in plakjes.

Maak het bord op. Begin met een bedje van de gemengde sla en voeg daarna de pompoen en avocado toe. Scheur de mozzarella in stukjes en plaats dit over het geheel. Schenk vervolgens de dressing over het bord.

**Tip:** voeg onze Fava Beans toe voor een extra bite!