

Geroosterde pompoensalade met groene chermoula en tahindressing

- 1 Pompoen maakt niet uit welke soort
- 1 tl Gemalen komijn
- 1 tl Gemalen korianderzaad
- 1 tl Gerookt paprikapoeder
- 2 Rode uien in partjes
- Olijfolie
- Zakje met gemengde sla.
- 150 gr Zachte geitenkaas
- Granaatappelpitjes

Groene chermoula

- 15 gr Koriander
- ½ Bosje peterselie
- ½ Bosje munt
- 2 tl Geraspte gember
- 1 el Citroensap
- 1 el Limoensap
- 1 tl Gemalen korianderzaad
- 1 tl Gemalen komijn
- 1 Groene jalapenapeper

Tahindressing

- 1 Teentje knoflook uitgeperst
- 2 el Olijfolie
- 1 el Tahin (is sesampasta, bij Appie of bij de Turk)
- 1 el Citroensap
- 1 el Yoghurt

BEREIDING

- Snij de pompoen in grote stukken, de zaadlijsten verwijderd.
- Smeer ze in met een mengsel van komijn-, korianderzaad en het gerookte paprikapoeder. Doe in een bak en laat bij voorkeur een nacht marinieren in de koelkast.
- BBQ aansteken. 110 Graden bij voorkeur.
- Leg de pompoen, met de rode uien op het rooster van de BBQ.
- Maak van alle ingrediënten van de chermoula een pasta met de staafmixer.
- Meng alle ingrediënten van de tahindressing met een vork. Breng op smaak met zout en peper.
- Als de pompoen zacht is, haal je deze van het rooster. En snijd je deze in hapklare stukken.
- Snij de ui fijn.
- Leg de sla in op een grote schaal en verdeel daarover heen de pompoen, ui, de verkruimelde geitenkaas en de granaatappel pitten.
- Bedruppel met olijfolie en verdeel de chermoula en tahindressing erover.

