



Hoofdgerechten

## **Vegetarische spruitjesschotel**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de schotel**

1 kilogram spruitjes  
500 gram flespompoen (in blokjes)  
1 ui (gesnipperd)  
1 lookteentje (geperst)  
1 blik rode bonen (uitgelekt)  
1 bol mozzarella (in plakjes)  
1 eetlepel peterselie (gehakt)  
1 eetlepel munt (gehakt)  
olijfolie  
peper  
zout

#### **Voor de dressing**

2 eetlepels witte wijnazijn  
3 eetlepels olijfolie  
2 theelepels mosterd  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de spruitjes en de pompoenblokjes beetgaar in licht gezouten water.

Fruit de ui met de look glazig in olijfolie. Voeg de spruiten en pompoenblokjes toe en laat even meebakken. Kruid met peper en zout.

Schep de groenten in een ovenschaal en schep er de kidneybonen bovenop. Beleg met de mozzarella. Zet 10 minuten in de oven.

Meng alle ingrediënten voor de dressing. Bestrooi de spruitjesschotel met de kruiden en serveer er de dressing bij.

## Keukenbenodigdheden

Oven

