



Hoofdgerechten

## **Gegrilde pompoensalade met lamsspiesjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

700 gram lamsfilets (in blokjes)  
120 gram rucola (of waterkers)  
1 citroen (gehalveerd)  
1 kilogram pompoen  
1 rode ui (in ringen)  
400 gram linzen (uit blok, gespoeld en uitgelekt)  
2 eetlepels pompoenpitten  
2 eetlepels rode wijnazijn  
2 theelepels mosterd  
2 theelepels honing  
40 gram kappertjes  
40 gram rozijnen  
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)  
1 eetlepel tijm (gedroogde)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de pompoen in halve maantjes en verwijder de pitten en draden. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, leg er de gehalveerde citroenen bij, druppel er olijfolie over en kruid met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven tot de pompoen zacht is.

Schep de rode wijnazijn onder de rode uiringen en zet apart. Hussel de lamsblokjes met wat olijfolie, de gedroogde tijm, peper en zout. Rijg ze aan spiesjes.

Knijp het sap uit de geroosterde citroenen. Giet er 60 ml olijfolie bij en voeg de mosterd en honing toe. Kruid met peper en zout en meng onder elkaar. Schep de linzen, rozijnen, peterselie, kappertjes en rode ui onder elkaar en giet er wat van de dressing bij. Schep om.

Bak de lamsspiesjes goudbruin en gaar in olijfolie. Verdeel de pompoenmaantjes en de lamsspiesjes over de borden en schep er de linzensla op. Werk af met de pompoenpitten, rucola en de resterende dressing.

**Tip:**

Geen fan van linzen? Kikkererwten zijn ook lekker in dit gerecht.

**Keukenbenodigdheden**

Oven

Satéprikker

