Geroosterde butternut met Insalata Sapphira

Geroosterde butternut krijgt extra diepte met Insalata Sapphira, een kleurrijke mix die zorgt voor frisheid en contrast. Een warm, plantaardig gerecht dat eenvoud en smaak mooi samenbrengt.



Ingrediënten

- 1,5 kg Insalata Sapphira
- 1 butternut
- 3 rode witloof
- 150 gr hazelnoten
- 1 dl olijfolie
- Zout en peper
- Waterkers
- Pompoenpitolie

Methode

1. Laat de Insalata Sapphira een nacht ontdooien in de koelkast.
2. Schil de butternut en snijd in dunne plakken. Grill deze plakken met wat olijfolie, breng op smaak met peper & zout.
3. Rooster de hazelnoten en verkruimel ze.

4. Presenteer de butternut op het bord, voeg de andijvie en de Insalata Sapphira toe, werk af met de hazelnoten, wat olijfolie & pompoenpitolie en de waterkers.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be