



ROUGETTE ovenkaas kruiden met rucola, pompoensalade en balsamico sjalotten

40 minuten

simpel

16 sjalotten
8 takjes tijm
50g bruine suiker
150 ml groentebouillon
50 ml donkere balsamicoazijn
100 ml portwijn
zout
1 ROUGETTE ovenkaas kruiden (320g)
1 Hokkaido pompoen (ca. 1 kg)
2 rode uien
2 eetlepels olijfolie
peper
2 kroppen rucola
50 ml rode wijnazijn
1 theelepel vloeibare honing
75 ml walnootolie



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

1. Schil de sjalotten. Was de tijm en schud droog. Karamelliseer de suiker in een pan goudbruin. Blus af met bouillon, balsamicoazijn en portwijn. Voeg de sjalotten en 3 steeltjes tijm toe. Breng op smaak met zout. Laat ongeveer 20 minuten sudderen.

2. Bereid de ovenkaas in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Was, halveer en verwijder de kern van de pompoen. Snijd de pulp in blokjes. Pel de uien en snijd ze in ringen. Verhit de olijfolie in een pan. Fruit hierin de pompoenblokjes en uienringen gedurende 5-8 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

3. Rucola uitsorteren, wassen en drogen. Meng de rode wijnazijn, honing, zout en peper. Roer de walnotenolie erdoor. Meng de pompoen en rucola met de vinaigrette. Schik met balsamico sjalotten in kleine kommen en garneer met de resterende tijm. Haal de gebakken kaas uit de oven. Serveer met de rucola en pompoensalade en de balsamico-sjalotten.