

Höstig pumpasallad

4 portioner 40 minuter

Ingredienser:

1 butternutpumpa
150 g fetaost
4 ägg
100 g ruccola
1 kruka basilika
3 tomater
2 rödlökar
1 vitlöksklyfta
3 msk balsam-
vinäger
1 dl olivolja
Krutonger

Gör såhär:

Dela pumpan på längden och kärna ur. Skär i ca. 2 cm stora bitar, klyfta rödlöken. Lägg pumpan med löken på en plåt, häll över en skvätt olivolja och rosta i ugnen på 200 grader tills pumpan är mjuk och gyllene, ungefär 25-30 minuter.

Koka äggen och hacka tomaterna.

Blanda 1 dl olivolja med balsamvinägern och riven eller pressad vitlök.

Blanda de rostade grönskerna med ruccola, tomater, basilikablåd, vinaigretten och smulad fetaost.

Servera med ägghalvor och krutonger. Ät ljummen.

