

Geroosterde wintergroenten



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Wereldkeuken

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 1 winterwortel in stukjes van 2 cm + 2 pastinaken, geschraapt, in stukjes van 2 cm
- 8 sjalotten, gepeld (de grote in parten snijden) + 300 gram winter- of flespompoen, geschild, in blokjes van 2 cm
- 2 kaneelstokjes + 4 anijssterren + 3 laurierblaadjes
- 5 eetlepels olijfolie
- ½ tl gemberpoeder, ¼ tl geelwortelpoeder (kurkuma), ¼ tl pittig paprikapoeder, zout
- ¼ tl chilivlokken
- 75 gedroogde abrikozen, grofgehakt
- 200 gram kikkererwten, uit blik of vers gekookt + 3- 3,5 dl kookvocht of water
- 25 gram harissapasta (of minder, als je niet van heel pittig houdt)

- 170 gram couscous
- een flinke snuf saffraandraadjes
- 2,6 dl kokende groentebouillon
- 20 gram boter, in blokjes
- 25 gram harissapasta (of minder, als je niet van heel pittig houdt)
- 25 gram ingemaakte citroenschil, fijngehakt
- 30 gram korianderblad

Bereidingswijze

1. Verhit de oven op 190 graden. Doe de wortel, pastinaak en sjalotten in een grote ovenschaal. Voeg kaneelstokjes, anijssterren, laurier, 4 eetlepels olijfolie, $\frac{3}{4}$ theelepel zout en alle overige specerijen toe en schep alles door elkaar. Zet de schaal in de oven en rooster de groenten 15 minuten.
2. Schep de pompoenblokjes door de groenten in de schaal en zet 'm terug in de oven. Rooster alles nog 35 minuten, waarna de groente beetgaar moet zijn. Meng de gedroogde abrikozen en kikkererwten met het kookvocht/water erdoor. Zet de schaal weer in de oven en rooster alles nog 10 minuten totdat het goed heet is.
3. Doe ongeveer 15 minuten voor de groenten klaar zijn de couscous in een grote vuurvaste schaal met de overgebleven eetlepel olie, de saffraan en een halve theelepel zout. Giet de kokende bouillon over de couscous. Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat 10 minuten staan. Voeg dan de boter toe en roer met een vork door de couscous om de korrels los te halen en de boter te laten smelten. Dek de schaal weer af.
4. Schep voor het opdienen de couscous op een platte of diepe schaal. Roer de harissa en de ingemaakte citroen door de geroosterde groenten; proef en breng eventueel op smaak met zout. Schep de groenten op de couscous. Bestrooi met koriander.
5. Je kunt er ook voor kiezen om voor iedereen op deze wijze een bord op te maken.

Tenslotte

Zoals boven omschreven is het een perfect hoofdgerecht voor vegetariërs. Hieronder een recept dat als bijgerecht dient voor aardappelen en groente. Ik gebruik dit eenvoudiger recept ook veel voor groepen (zie aldaar). Voor **Geroosterde Wintergroente** voor **6** personen moet je de oven op 225°C voorverwarmen. In ruime kom 3 el olie, $\frac{1}{2}$ el bruine basterdsuiker, 1 tl zeezout en $\frac{1}{2}$ tl chilivlokken door elkaar mengen. 2 rode uien pellen en in kwarten snijden. 300 gr zoete aardappels, 300 gr vastkokende aardappelen, 300 gr pastinaak, 300 gr koolraap geschild 300 gr winterwortel in stukken van ca. 4 x 4 cm snijden en met uien en 3 ongepelde teentjes knoflook door olie in kom mengen. Bakplaat met bakpapier bekleden en groente-aardappelmengsel erop uitspreiden. Groente in midden van oven in ca. 45 min. goudbruin en gaar roosteren. Groente elke 15 min. omscheppen, zodat dit gelijkmatig gebeurt. Bakplaat uit oven nemen en groenten besprenkelen met balsamicoazijn. Groenten in serveerschaal scheppen en warm houden.