

Geroosterde pompoen en zoete aardappel met feta

- 1 kleine pompoen
- 500 g zoete aardappels
- olijfolie om in te bakken
- 1 sinaasappel
- 0.5 el komijnpoeder
- 0.5 el kaneelpoeder
- 150 g ricotta
- 150 g spinazie
- olijfolie extra vierge
- 3 el walnoten
- 100 g zongedroogde tomaten
- 50 g rozijnen
- 200 g feta
- 75 g rucola

.....
.....
.....
.....

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Halveer de pompoen en verwijder de zaden. Schil en snijd de pompoen in plakken van circa 1,5 centimeter dik.
- Snijd de zoete aardappels in de lengte in vieren.
- Verdeel de pompoen en de zoete aardappels over een met bakpapier beklede bakplaat. Druppel olie over de pompoen en aardappel en bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper. Rooster de pompoen en de aardappel circa 25 minuten in de oven.
- Rasp de schil van de sinaasappel en houd dit apart. Halveer de sinaasappel en pers het sap eruit. Meng in een kom het sinaasappelsap, komijn, kaneel, ricotta, spinazie, een scheut olijfolie, een beetje zout en een beetje versgemalen peper tot gladde pesto met de staafmixer.
- Verwarm een koekenpan.
- Rooster de walnoten circa 3 minuten in de koekenpan. Hak de walnoten.
- Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.
- Meng in een kommetje de walnoten, zongedroogde tomaten, rozijnen, rasp van de sinaasappel en een scheutje olijfolie extra vierge.
- Verkruimel de feta.

Serveren

- Verdeel de rucola over borden. Verdeel de pompoen en zoete aardappel eromheen. Verdeel het walnotenmengsel, de pesto en de feta over de pompoen en zoete aardappel.

Spareribs van de Weber
Kansas City dry rub

Ingrediënten

- 8 eetlepels bruine suiker
- 4 eetlepels paprika poeder
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel uien poeder
- 1 theelepel cayenne of chilipoeder

Bereiding

1. Smeer de spare ribs royaal in met deze rub en leg alles vervolgens 12 tot 24 uur in de koelkast.
2. Twee uur indirect op 150 graden op de bbq, om de 40 minuten inspraken met appelsap.
3. Twee uur in folie nagaren op 150 graden