

Rostad butternut och Halloweendukning

Har aldrig varit riktigt förtjust i pumpa förrän jag smakade butternutpumpa. Vilken grönsak! Den har en väldigt söt smak, ungefär som sötpotatis. Så gott att rosta och ha i sallad. Vi åt kycklingklubbor till, men rätten kan även ätas helt vegetarisk om man vill det.



Rostad kryddig butternutpumpa med brysselkål, citron och chèvre

4 personer

2 små butternutpumpor

400 g brysselkål

1 citron

1 nypa korianderfrön

1 nypa chiliflakes

Olivolja

Salt

200 g chèvre

Vattenkrasse eller krasse



Värm ugnen till 200°C. Dela pumpan och gröp ur kärnorna. Skär pumpan i smala klyftor med skalet på (blir mjukt och gott i ugnen och kan med fördel ätas). Lägg ut klyftorna på en ugnsplåt och ringla över olivolja.

Mortla korianderfrön och chili tillsammans med salt och strö över pumpan. Vänd i oljan så samtliga bitar är täckta. Rosta i ugnen i 20 minuter tills pumpan mjuknat och fått fin färg, den får gärna bli bitvis brun.

Rensa och dela under tiden brysselkålen på hälften. Strö ut över ugnsplåten tillsammans med pumpan, ringla över lite mer olja och låt stå i ugnen i ytterligare 10 minuter. Lägg upp pumpa och brysselkål på ett stort fat och pressa sedan citronen i den fortfarande varma ugnsplåten tillsammans med de kryddor och den olja som samlats där. Smaka av den varma dressingen med lite salt och mer olja. Skeda över grönsakerna och klipp avslutningsvis lite vattenkrasse eller vanlig krasse om vattenkrassen är svår att få tag på. Smula chèvre och servera till grönsakerna.



Hittade passande servetter på ICA Maxi och tyglöv på Butik Unik till Halloweendukningen.