VEGETARISK

Rostad butternut squash med gremolata och valnötter

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Ugnsrostad butternut squash med gremolata och valnötter - comfort food när det är som bäst skulle jag säga. Ät pumpan som den är eller som tillbehör. Vill du göra den ännu matigare är det gott att strö över fetaost.

INGREDIENSER

1.5 kg butternut squash (pumpa)
0.5 dl olivolja
3 rödlökar eller 5 schalottenlökar
1 nypa färska timjanblad
salt och svartpeppar
3 dl hackade valnötter till severing
Gremolata
2 citroner
4 vitlöksklyftor
1 dl hackad persilja

0.5 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Gremolata: Tvätta citronerna och riv citronskalet fint. Skala vitlöksklyftorna och hacka dem fint. Blanda med olivolja och hackad persilja.

2. Dela butternut squashen och ta ur kärnorna. Skär den i klyftor och lägg på en plåt eller ugnsfast form. Skala löken och dela den och lägg den på plåten. Ringla över oljan, salta och peppra och strö över timjan. Rosta i 200 grader i ca 25-30 minuter. Ringla över gremolaten vid serving och strö över valnötterna.