

MARLEY SPOON



Cobb salad' met spek, kip en een romige ahornsiroopdressing

 20-30min  Voor 3-4 personen

Volgens onze van origine Amerikaanse culinair manager Amanda hoor je deze maaltijdsalade in rijtjes te serveren. Maak eerst een laag spinazie over een groot bord of diepe saladekom en leg de geroosterde zoete aardappel, knapperig gebakken spekjes, gekruide kip en frisse appel, radijsjes en bleekselderij erover. Geniet even van het kunstwerkje, overgiet met de dressing, en dan lekker alles met elkaar vermengen.

Wat je van ons krijgt

- mayonaise ^{3,10}
- spekjes
- appel
- ahornsiroop
- kipfilet
- bleekselderij ⁹
- zoete aardappel
- babyspinazie
- spruitjes
- László's Goulash Spice Mix
- pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- middelgrote kookpan
- oven

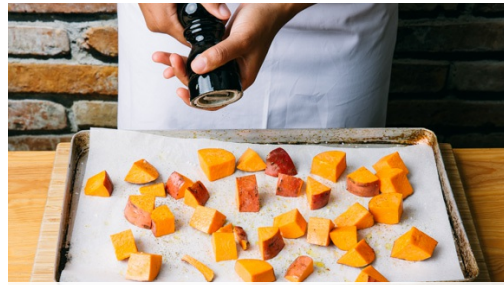
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

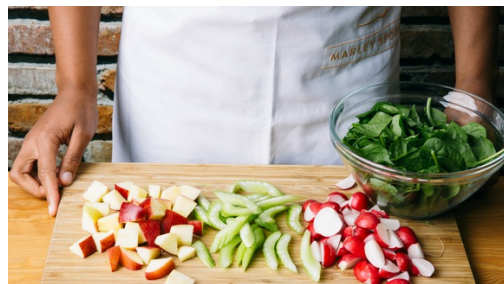
Voedingswaarde per portie

calorieën 665.0kcal, vet 32.5g, eiwit 33.4g, koolhydraten 53.7g



1. Groenten roosteren

Oven op 180°C hetelucht/200°C voorverwarmen. **Zoete aardappels** schoonboenen en in ca. 2cm grote blokjes snijden. **Aardappel** op een bakplaat met bakpapier verdelen en met 1-2el olie en een snuf zout en peper mengen. Rooster de **groente** in ca. 15-20min iets bruin en gaar. Halverwege baktijd omscheppen.



4. Groenten snijden

Intussen **appel** in vieren snijden, klokhuis verwijderen en vervolgens in blokjes van ca. 2cm snijden. **Babyspinazie** grof snijden. **Bleekselderij** schuin in 1-1,5cm brede plakjes snijden. Loof van de **radijsjes** verwijderen en **radijsjes** in vieren snijden.



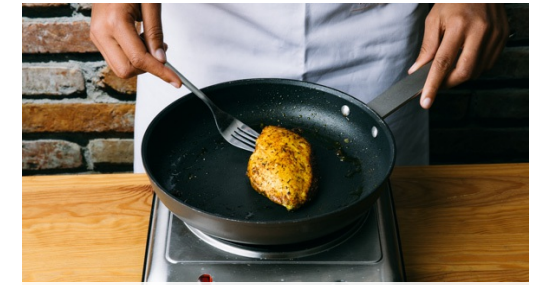
2. Spekjes bakken

Ondertussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur verwarmen. **Spekjes** toevoegen en ca. 5min onder regelmatig roeren bakken totdat ze lichtbruin kleuren. Uit de pan nemen en opzij zetten.



5. Walnoten roosteren

In een kleine kom **mayonaise**, **ahornsiroop**, 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn), 1el olie en snuf zout en peper vermengen. Pan schoonvegen, op middelhoog vuur opnieuw verhitten en **walnoten** 2-3min bakken totdat ze beginnen te geuren. Let op: de **noten** kunnen snel aanbranden.



3. Kip bakken

Kipfilets droogdeppen en met **goulash-kruidentmix** inwrijven en met zout en peper bestrooien. Spekjespan schoonvegen, met 1el olie op middelhoog vuur verhitten. Dan **kip** toevoegen en ca. 5min op een zijde bakken, omdraaien en nog eens 4-5min bakken, totdat de **kip** gaar is. Van vuur halen en laten rusten.



6. Salade maken

Kip in plakken snijden. **Spinazie** in een grote kom doen of op een groot bord leggen. Alle **ingrediënten** apart in banen langs elkaar leggen en met de **ahornsiroop dressing** besprenkelen. Aan tafel de **salade** met de **dressing** mengen.