



## Zomerse Cobb salade met spek

kip en een romige ahornsiroopdressing



20-30min



2 personen

Volgens onze van oorsprong Amerikaanse chef Amanda hoor je deze stevige maaltijdsalade in rijtjes te serveren, want pas aan tafel mag je alles lekker door elkaar husselen. Wij kleden de salade aan met heerlijke ingrediënten, zoals zoete aardappel, kraakverse radijsjes en babyspinazie. Gelooft ons, zo geroosterd en overgoten met een romige, ietwat zoete dressing zijn de kids ook dol op deze salade!

## Wat je van ons krijgt

- ahornsiroop
- mayonaise <sup>3,10</sup>
- zoete aardappel
- spekreepjes
- appel
- kipfilet
- László's Goulash Spice Mix
- walnoten <sup>15</sup>
- babyspinazie
- bleekselderij <sup>9</sup>
- radijsjes

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- oven

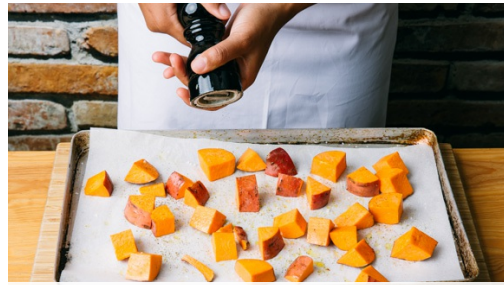
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

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

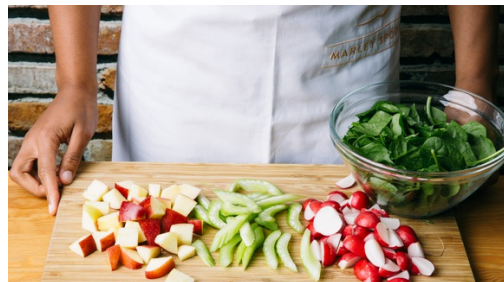
## Voedingswaarde per portie

calorieën 720.0kcal, vet 42.9g, eiwit 34.5g, koolhydraten 43.7g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **zoete aardappel** schoon en snijd hem in 2cm grote blokjes. Verdeel de **zoete aardappelblokjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, peper en zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar. Schep halverwege om.



### 4. Groenten snijden

Was de **babyspinazie** grondig, laat in een vergiet uitlekken en hak de **blaadjes** grof. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het **vrucht vlees** in blokjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in 1cm brede plakjes. Verwijder het groen van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in vieren.



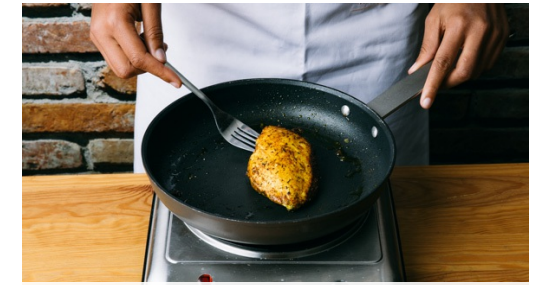
### 2. Spekjes bakken

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 3-5min lichtbruin en iets krokant. Schep ze uit de pan en veeg de pan schoon.



### 5. Dressing bereiden

Veeg de koekenpan schoon en verhit hem op middelhoog vuur. Rooster de **walnoten** 2-3min totdat ze beginnen te geuren. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Roer de **mayonaise** met de **helft van de honing**, 1el azijn (bij voorkeur witte wijn) en 1el olijfolie los. Breng op smaak met peper en zout. Voeg evt. meer **honing** naar smaak toe.



### 3. Kip bakken

Dep de **kipfilet** droog en wrijf in met het **zoete paprikapoeder** en een snuf peper en zout. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en leg de **kipfilet** in de pan zodra de olie heet is. Bak ca. 5min op een kant, keer om en bak nog 4-5min op de andere kant totdat het **vlees** gaar is. Neem de **kip** uit de pan en houd warm.



### 6. Salade samenstellen

Snijd de **kip** in plakken. Doe de **babyspinazie** in een grote kom of verdeel op een groot bord. Leg de **ingrediënten** in banen langs elkaar en besprenkel het geheel met de **honingdressing**. Meng **alles** in de schaal of serveer direct.