

MARLEY SPOON



Zomerse Cobb salade met spek

kip en een romige ahornsiroopdressing



20-30min



Voor 3-4 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. Geloof 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
- bleekselderij ⁹
- radijsjes
- spekreepjes
- appel
- kipfilet
- László's Goulash Spice Mix
- babyspinazie
- mayonaise ^{3,10}
- zoete aardappel
- walnoten ¹⁵

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.

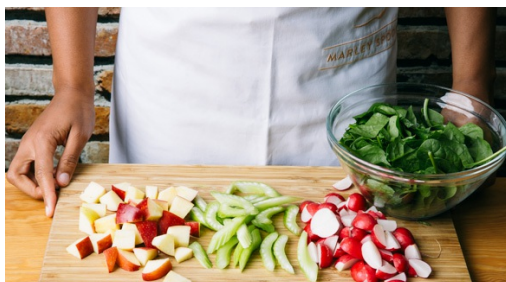
Voedingswaarde per portie

calorieën 600.0kcal, vet 31.6g, eiwit 32.9g, koolhydraten 41.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **zoete aardappels** schoon en snijd ze 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**, 1-2el 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 **kipfilets** droog en wrijf ze in met het **zoete paprikapoeder** en een snuf peper en zout. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en leg de **kipfilets** 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.