

DINNERLY



Amerikaanse Cobbsalade met spek met appel, rode kool en zoete aardappel



ca. 35min



2 personen

De Cobb Salad is een Amerikaanse klassieker die wordt bereid met een grote verscheidenheid aan ingrediënten en óo rijk is dat hij meestal als maaltijdsalade wordt geserveerd. De afzonderlijke ingrediënten worden in mooie rijen op een bord gerangschikt. Onze versie van vandaag met spek, appel, pittige rode kool, zoete aardappelen en Cajun dressing katapulteert de bal gegarandeerd in de eindzone: touchdown, Dinnerly!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje cajunkruiden
- 1x gerookt spek
- 200g rodekoolreepjes
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1 groene appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier

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

ALLERGENEN

eieren (3), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 499kcal, vet 32.9g, koolhydraten 37.8g, eiwit 11.7g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoet aardappel met schil** in plakken van ca. 1cm dik. Meng ze met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **zoete aardappel**, onder in de oven, in 15-18min goudbruin.



2. Spek bakken

Verdeel het **spek** over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif boven de **zoete aardappel** in de oven en bak in 12-18min knapperig.



3. Dressing maken

Klop een dressing van 2el mayonaise, 1el lichte azijn, ½el water, 1tl honing, de **rest van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout.



4. Rode kool mengen

Meng de **rodekoolreepjes** met de dressing en kneed 1-2min stevig tot de **kool** zachter is.



5. Ingrediënten snijden

Snij de **selderij** in reepjes van 0,5cm. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in dunne plakjes. Schik alles naast elkaar op borden en bedruppel met de rest van de **dressing**.



6. Een ei maakt blij

Een klassieke Cobb Salad wordt normaal gesproken ook geserveerd met een hardgekookt ei. Voor nog meer kleur op je bord, kook je dus gemakkelijk een bij.