



Knolselderijsalade met baconchips

en cavolo nero met cranberyydressing



20-30min



2 personen

Zoute plakjes spek, zoete aardappel en knolselderij, cranberry's en cavolo nero - dat is de smaak van de winter! En om jou en je vaatwasser blij te maken, kwam chef Martina op het geniale idee een recept te maken waarbij alles, maar dan ook ècht alles, in de oven wordt geroosterd. Je hebt alleen de staafmixer nodig om de dressing te maken, maar daarna kun je zo aan tafel schuiven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 sjalotje
- 1 zoete aardappel
- 1 knolselderij⁹
- 1 zakje walnoten¹⁵
- 1 zakje zwarte olijven
- 1x spekplakjes
- 1x cavolo nero
- 1 zakje grove mosterd¹⁰
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- maatbeker
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer

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

Kooktip

Voor extra smaak kun je de walnoten 2-3min in een droge koekenpan roosteren. Roer daarbij goed door!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 672.0kcal, vet 42.3g, koolhydraten 49.7g, eiwit 17.7g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Doe de **cranberry's** met 50ml heet water in een hoge (maat)beker. Zet opzij tot stap 5. Pel en hak het **sjalotje** grof. Schil en snijd de **zoete aardappel** en **knolselderij** in blokjes.



4. Kool roosteren

Rits de **bladeren** van de **cavolo nero** en snijd ze dunne reepjes. Doe ze met 1/4tl zout in een grote kom en kneed stevig door, zeker zo'n 1-2min, totdat de **kool** zachter wordt. Spreid de **kool** over een 2e bakplaat met bakpapier uit. Bak 8-10min in de oven tot de **kool** goudbruine, knapperige randjes heeft.



2. Groenten roosteren

Leg de **zoete aardappel**, **knolselderij** en de **helft van het sjalotje** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** ca. 5min in de bovenste helft van de oven. Hak de **walnoten** en **olijven** grof (**zie tip, links**).



5. Dressing maken

Doe de **rest van het sjalotje** met de **mosterd**, 1el olie, 1el azijn, 1/8tl zout en een snuf peper bij de **cranberry's** in de beker. Pureer glad.



3. Spek roosteren

Neem na ca. 5min de bakplaat uit de oven en leg de **plakjes spek** (gescheiden van elkaar) bovenop de **groenten**. Rooster alles dan nog eens 12-15min in de oven tot de **groenten** gaar zijn. Leg het **spek** op een stuk keukenpapier, zo wordt het extra knapperig.



6. Appel snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in plakjes. Doe ze samen met de **ovengroenten**, **kool** en de **dressing** in een grote kom. Hussel om en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** bestrooid met de **olijven** en **walnoten**. Top met de **baconchips**.