

DINNERLY



Warme salade met groenten en walnoten en een romige kappertjesdip



ca. 40min



2 personen

Warme salades zijn altijd een geweldig idee. In deze versie combineren we geroosterde zoete aardappel, wortel en champignon met pittige rucola en krokante walnoten. Daarbij serveren we niet één, maar twee heerlijke sauzen: een licht zure dressing van olijfolie en mosterd en een romige dip met kappertjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 250g champignons
- 25g walnoten¹⁵
- 1 zakje kappertjes
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 4el vegan mayonaise
- 1el mosterd¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker

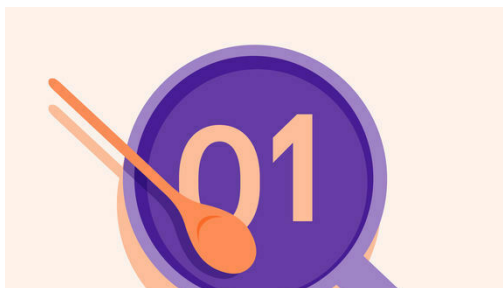
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

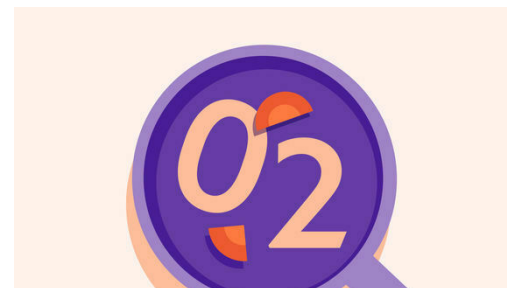
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 900kcal, vet 61.9g, koolhydraten 69.7g, eiwit 14.3g



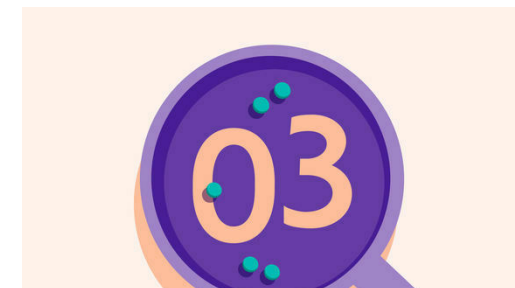
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in parten van ca. 1,5cm breed en snij de **aardappels mét schil** in parten van ca. 1cm breed. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm doormidden en dan in stukken van ca. 1cm breed.



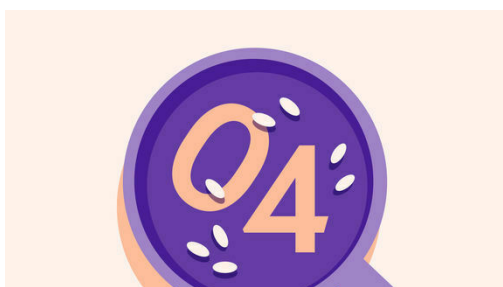
2. Groenten bakken

Borstel evt. de **champignons** en meng ze met de **aardappel**, de **zoete aardappel**, **wortel**, 1tl zout en 2tl olijfolie. Verdeel alles over een bakplaat met bakpapier, leg er 2 ongepelde tenen knoflook bij en rooster ca. 15min in de oven.



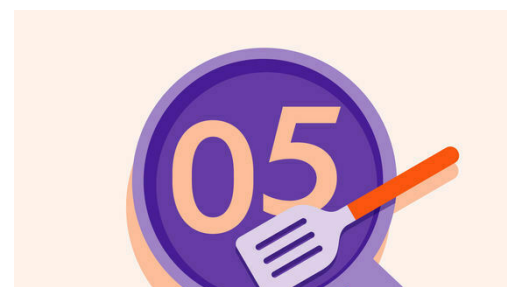
3. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min in een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en zet opzij. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 2el (wittewijn)azijn, 2tl mosterd en 2tl suiker. Proef en breng op smaak met peper en zout.



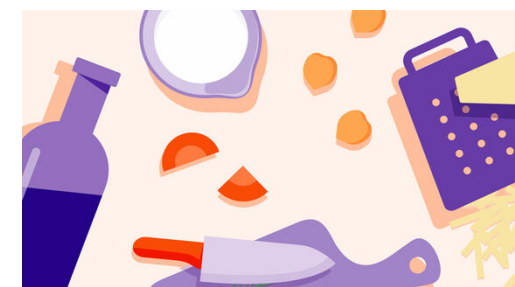
4. Dip maken

Haal de **knoflook** uit de oven en bak de **rest van de groenten** nog 5-10min, tot ze gaar zijn. Pel de **knoflook**. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een romige **dip** van de knoflook, 4el mayonaise, 1el (wittewijn)azijn, 1tl mosterd en 2tl water. Laat de **kappertjes** evt. uitlekken, snij ze grof en meng ze door de **dip**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **geroosterde groenten** met de **dressing**. Voeg de **rucola** toe en schep voorzichtig om. Druppel de **kappertjesdip** over de **salade** en bestrooi met de **walnoten**.



6. Meer groen kan altijd

Deze salade is al heel kleurrijk. Vind je 'm toch nog niet groen genoeg? Dan kun je nog wat verse kruiden toevoegen. Fijn gehakte dille past er bijvoorbeeld goed bij.