



Maaltijdsalade met krieltjes en walnoten

met champignons en cranberryydressing



20-30min



2 personen

Wij genieten graag het hele jaar door van smakelijke en vullende maaltijdsalades. Dit exemplaar met gebakken champignons, zachte krieltjes en een fijne cranberryydressing is er een perfect voorbeeld van.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 sjalotje
- 250g kastanjechampignons
- 50g gedroogde cranberry's
- 150g veldsla
- 1 groene appel
- 25g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15g suiker
- 45ml olijfolie
- 30ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- vergiet

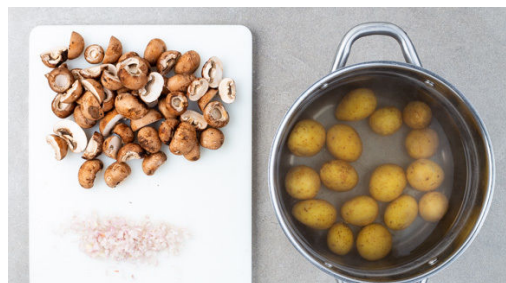
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 701kcal, vet 32.9g, koolhydraten 88.0g, eiwit 11.7g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Voeg de **aardappels incl. schil** toe aan het kokende water en kook ze 8-12min voor. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd ze door de helft, de grotere exemplaren in vieren.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **appel** in dunne plakjes. Doe de **cranberry's incl. vloeistof** met 1el olijfolie en 1el balsamicoazijn in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing** en breng op smaak met peper en zout.



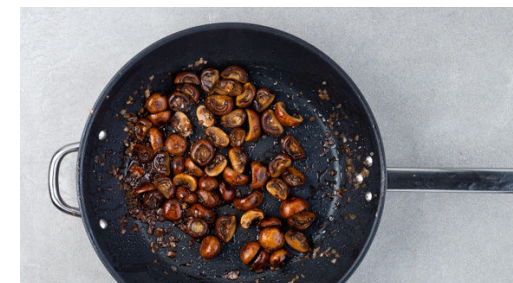
2. Aardappels bakken

Giet de **aardappels** af en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Plet ze een beetje met de onderkant van je pan en besprenkel ze met 1el olijfolie en een snuf zout. Rooster de **aardappels** in ca. 15min gaar en goudbruin in de oven. Laat de **cranberry's** in 50ml heet water wellen.



5. Noten karamelliseren

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en laat 1el suiker langzaam goudbruin smelten. Voeg de **walnoten** toe, roer vlug door en karamelliseer ze ca. 30sec in de suiker. Stort op een vel bakpapier en laat afkoelen. Let op, de **walnoten** zijn zeer heet. Hak de **afgekoelde walnoten** grof.



3. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **sjalot** en de **champignons** 3-4min, tot de **champignons** al hun water hebben losgelaten. Voeg 1el balsamicoazijn en 2el water toe en draai het vuur op z'n laagst. Laat ca. 15min garen en breng op smaak met zout, peper en een snuf suiker.



6. Salade samenstellen

Hussel de **veldsla** en de **appelschijfjes** om met de **helft van de dressing** en verdeel de **salade** over de borden. Serveer de **aardappels, champignons en walnoten** over de **salade** en besprenkel met de **rest van de dressing**.