

DINNERLY



Special: Gegrilde salade met maiskolven met bonte groenten en ciabattacroutons



ca. 30min



2 personen

Wij krijgen geen genoeg van BBQ-en! En dus grillen we voor deze salade niet alleen de mais, maar gaan vrolijk verder en leggen de sla, de paprika én de croutons ook op de barbecue. Druppel er wat fijne limoendressing over en geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x babyromanasla
- 1 rode paprika
- 1 verse maïskolf
- 1 limoen
- 1 zakje cajunkruiden
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 2tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- barbecue
- keukenrasp
- bakkwast

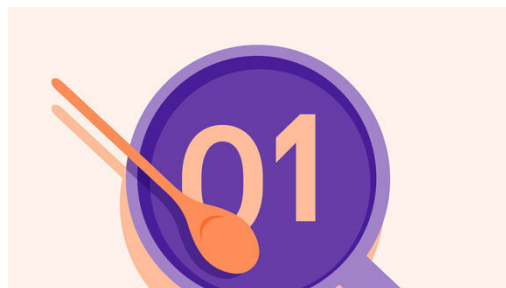
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

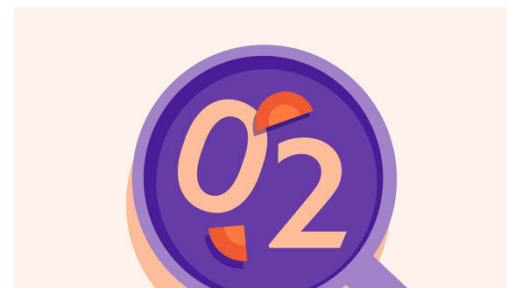
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 631kcal, vet 44.9g, koolhydraten 49.5g, eiwit 9.6g



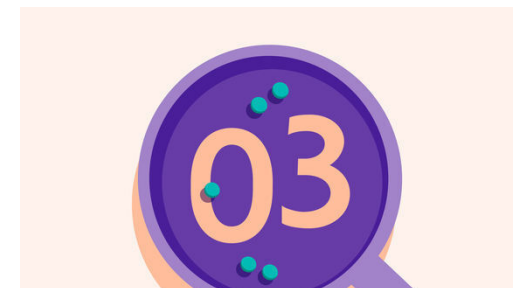
1. Groenten snijden

Steek de barbecue aan. Snij de **kroppen sla** in de lengte doormidden, bestrijk de snijkanten met 1tl olijfolie en kruid met zout. Snij de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Bestrijk de **paprika** en **maïskolf** ook elk met 1tl olijfolie en kruid met zout.



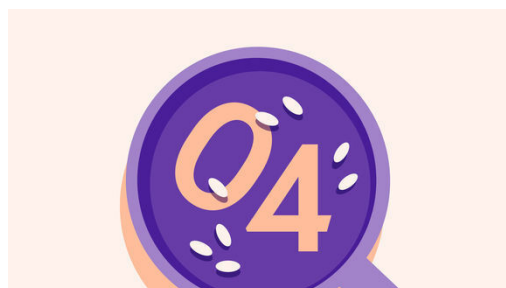
2. Groenten grillen

Leg de **salade**, **paprika** en **maïs** met de snijkanten naar onder op de barbecue en grill ca. 5min, tot er grillstrepen ontstaan. Draai ze dan om en grill nog ca. 5min. Haal ze van de barbecue en laat ze iets afkoelen.



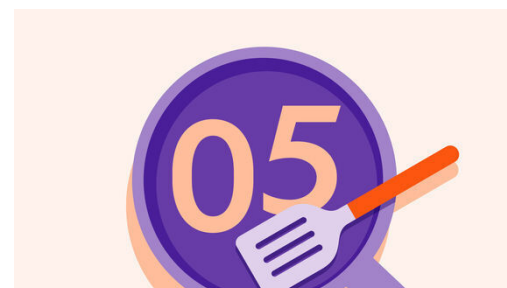
3. Dressing & dip maken

Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en halveer de **andere helft**. Pel 1 kleine teen knoflook en rasp 'm fijn. Maak een **dressing** van **1el limoensap**, de **kruidenmix**, de knoflook, 2el olijfolie, 2tl mosterd en 1tl honing. Breng op smaak met peper en zout. Maak een **dip** van de **rest van het limoensap** en 2el mayonaise.



4. Broodjes grillen

Snij de **broodjes** open en bestrijk de snijkanten met 1el olijfolie. Gril de **broodjes** met de snijkant naar onder 30-60sec. Pas op dat ze niet verbranden. Haal ze van de barbecue en laat afkoelen.



5. Salade afmaken

Snij de **slahelften** in de lengte doormidden. Snij de **paprika** grof en snij de **maïskolf** in plakken van ca. 3cm dik. Snij de **tomaten** in parten. Meng de **groenten** door elkaar en druppel de **dressing** erover. Scheur de **broodjes** in kleinere stukken en verdeel ze over de **salade**. Garneer de **salade** met wat **limoendip** en de **limoenpartjes**.



6. Plakken of korrels

Liever korrels dan plakken? Snij de maïskorrels van de kolven en meng ze zo door de salade. Je salade ziet er dan niet precies uit als op de foto, maar smaakt net zo goed!