



Hawaïaanse bowl met grillkaas

met broccoli en pindadressing



binnen 20min



2 personen

Vandaag op tafel: goudbruin gebakken grillkaas, op smaak gebracht met Hawaïaanse kruiden, op een salade van ijsbergsla, spinazie en broccoli. De pinda maakt een dubbele verschijning in dit gerecht - zowel als crunchy topping als in de romige pindadressing. Probeer het zelf!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote broccoli
- 200g Griekse grillkaas ²
- 1 zakje poké-kruidentmix ⁴
- 10g verse koriander
- 2 bosuien
- 1 zakje soja-sesamdressing ^{1,4,5}
- 1 zakje pindakaas ³
- 200g ijsbergsla-melange
- 50g babyspinazie
- 25g gezouten pinda's ³

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Pinda's (3), Sesamzaad (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

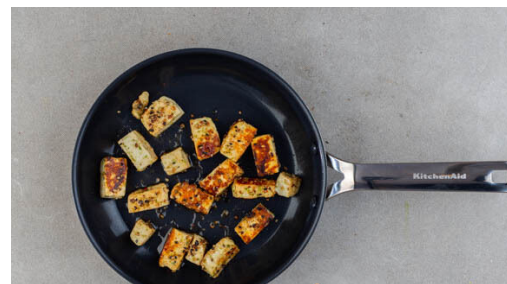
Voedingswaarde per portie

calorieën 788kcal, vet 54.4g, koolhydraten 26.8g, eiwit 44.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare stukjes, schil evt. de **stronk** en snijd 'm in dunne plakjes. Snijd de **grillkaas** in grove blokjes en meng met de **kruidentmix**.



2. Grillkaas bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **grillkaas** ca. 4min. Draai de **blokjes** niet te vaak om, zo wordt de **grillkaas** mooi bruin. Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof en snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen.



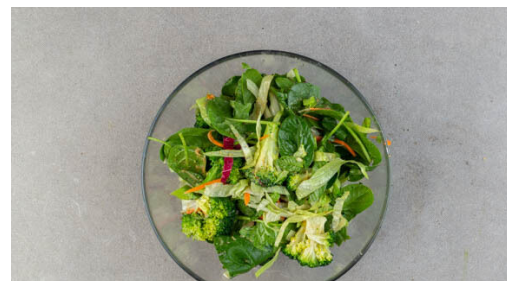
3. Broccoli garen

Doe de **broccoli** in het kokende water en blancheer ca. 5min, tot de **broccoli** diepgroen en beetgaar is. Giet af in een vergiet en laat schrikken met koud water.



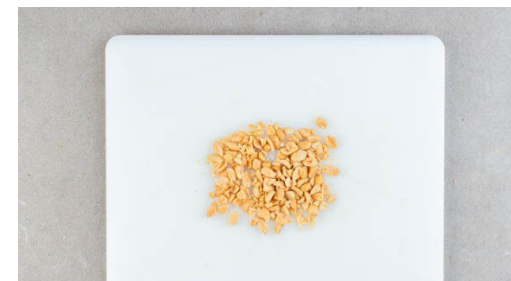
4. Pindadressing maken

Klop de **soja-sesamdressing** met de **pindakaas**, 1tl honing en 2-3el water tot een gladde, vloeibare **dressing**. Voeg evt. beetje bij beetje meer water toe als de **dressing** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Salade mengen

Meng de **slamelange**, de **spinazie** en de **broccoli** goed met de **dressing**.



6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** grof. Serveer de **broccoli-spinaziesalade** met de **grillkaas** en bestrooi met de **pinda's**, **koriander** en de **bosui**.