



Wintersalade met krieltjes en walnoten

en champignons met cranberrydressing



20-30min



2 personen

Ook in de koudere maanden kun je gewoon van salades blijven genieten. Dit exemplaar met gebakken champignons, zachte krieltjes en een fijne cranberrydressing is er een perfect voorbeeld van.

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1 sjalotje
- 1x kastanjechampignons
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1x veldsla
- 1 appel
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- 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 592kcal, vet 25.2g, koolhydraten 79.5g, eiwit 11.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **krieltjes** toe zodra het water kookt en kook ze 8-12min voor. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Snijd de **champignons** doormidden, de grotere exemplaren in vieren.



4. Salade voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes. Giet de **cranberry's** af en doe ze met 1el olijfolie en 1el balsamicoazijn in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



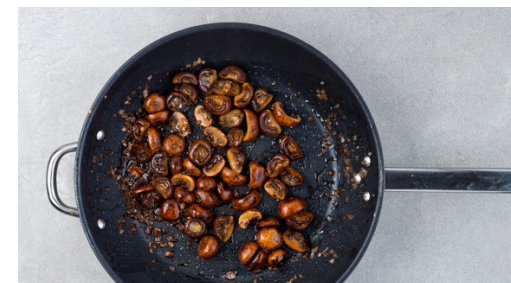
2. Krieltjes bakken

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



5. Noten karameliseren

Smelt 1el suiker in een kleine koekenpan en wacht ze goudbruin en iets stroperig is. Roer de **walnoten** er vlug door en stort op een vel bakpapier om te laten afkoelen. Hak dan de **noten** grof.



3. Champignons bakken

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



6. Salade samenstellen

Hussel de **veldsla** en **appel** om met de **helft van de dressing**. Verdeel de **salade** over de borden. Serveer de **krieltjes**, **champignons** en **walnoten** erboven op en besprenkel met de **rest van de dressing**.