



Cobb salad met kipstuckjes

met spruitjes, peer en pecannoten



ca. 30min



2 personen

Wij zijn dol op deze plantaardige kipstuckjes van onze leverancier De Vegetarische Slager. Je maakt er vandaag een klassieke cobb salad mee, waarin de lekkerste wintergroenten vertegenwoordigd zijn. En na één hap ben je vast net zo'n grote fan als wij van de romige dressing gemaakt van mosterd, abrikozenchutney en vegan mayo.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x spruitjes
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 1x rodekoolreepjes
- 1 pakje vegetarische kipstuckjes ⁶
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 peer
- 1 zakje pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 729kcal, vet 33.7g, koolhydraten 67.3g, eiwit 27.8g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in stukjes. Snijd de **spruitjes** doormidden.



2. Groenten roosteren

Leg de **aardappel** en **spruiten** apart van elkaar op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en hussel apart van elkaar om. Rooster de **groenten** 12-15min in de oven, tot de **aardappels** gaar zijn en de **spruiten** goudbruin. Schep halverwege om.



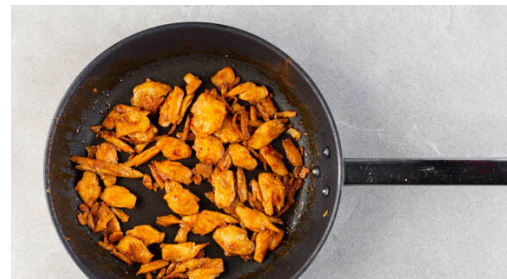
3. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **mayonaise**, **mosterd**, **abrikozenchutney**, 4el water, 2el azijn en een snuf zout.



4. Kool voorbereiden

Doe de **helft van de kool** met een flinke snuf zout in een kom. Kneed stevig tot de **kool** iets zachter is. Hussel om met de **helft van de dressing**. Gebruik de **rest van de kool** voor een ander recept.



5. Vegan kip bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipstuckjes** met de **helft van het paprikapoeder** en een snuf zout 4-6min, tot ze goudbruin en een beetje knapperig zijn.



6. Peer snijden

Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in partjes. Besprenkel met 1el azijn om verkleuren te voorkomen. Hak de **pecannoten** grof. Schik de **Cobb salad** door de **ovengroenten**, **kip**, **coleslaw**, en **peer** in rijen over een grote schaal of de borden te verdelen. Bestrooi met de **pecannoten** en besprenkel met de **rest van de dressing**.