



Knolselderijsalade met baconchips

met boerenkool en zoete aardappel



20-30min



2 personen

Zoute plakjes spek, zoete aardappel en knolselderij, cranberry's en boerenkool - dat is de smaak van de herfst! En om jou en je vaatwasser blij te maken, kwam chef Martina op het geniale idee een recept te maken waarbij alles, maar dan ook ècht alles, in de oven wordt geroosterd. Je hebt alleen de staafmixer nodig om de dressing te maken, maar daarna kun je zo aan tafel schuiven.

Wat je van ons krijgt

- 25g gedroogde cranberry's
- 1 sjalotje
- 1 zoete aardappel
- 1 kleine knolselderij ⁹
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 zakje zwarte olijven
- 1x gerookt spek
- 1 boerenkool
- 1 groene appel

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 739kcal, vet 50.5g, koolhydraten 47.6g, eiwit 18.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Doe de **cranberry's** met 50ml heet water in een hoge (maatbeker) en zet opzij. Pel en hak het **sjalotje** grof. Schil en snijd de **zoete aardappel** en de **helft van de knolselderij** in blokjes. Je hebt de **rest van de knolselderij** niet nodig.



4. Boerenkool roosteren

Snijd de **boerenkool** in dunne reepjes. Bestrooi ze met een flinke snuf zout en kneed 1-2min, tot de **kool** iets zachter is. Verdeel dan over een 2e bakplaat met bakpapier en rooster 8-10min in de oven, tot de **kool** iets begint te schroeien.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **zoete aardappel, knolselderij** en de **helft van het sjalotje** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** ca. 5min in de bovenste helft van de oven. Hak de **walnoten** en **olijven** grof.



5. Dressing pureren

Doe de **rest van het sjalotje** met 1tl mosterd, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout bij de **cranberry's** in de beker. Pureer glad met een staafmixer.



3. Spek roosteren

Neem de bakplaat na ca. 5min uit de oven en verdeel het **spek** over de **groenten**. Rooster alles nog 12-15min in de oven, tot de **groenten** gaar zijn. Laat het **spek** daarna uitlekken op een stuk keukenpapier, dan wordt het extra knapperig.



6. Appel snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in plakjes. Doe ze samen met de **ovengroenten, kool** en de **dressing** in een grote kom. Hussel om en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Bestrooi met de **olijven** en **walnoten** en top met de **baconchips**.