

DINNERLY



Pulled chicken op een knapperige salade met croutons, appel en Italiaanse kaas



ca. 20min



2 personen

Een maaltijdsalade die snel klaar is, vol smaken en texturen zit én zowel jong als oud aanspreekt? Die droom komt vandaag helemaal uit: je maakt in een handomdraai een frisse, knapperige salade met romanasla, appel en zelfgemaakte croutons. Daar schep je voor extra smaak en genot pulled chicken bovenop, en serveren maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 appel
- 1 baguette¹
- 1 rode ui
- 200g pulled chicken^{1,3,6,10}
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 blokje harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 725kcal, vet 41.9g, koolhydraten 60.8g, eiwit 25.9g



1. Appel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd, een snufje suiker en een flinke snuf peper en zout (zie ook **stap 6**). Schil evt. de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in blokjes. Meng deze door de **dressing** en zet opzij voor straks.



2. Croutons maken

Snij het **broodje** in blokjes van ca. 1cm. Hussel deze in een kleine ovenschaal om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster ze ca. 10min in de voorverwarmde oven, tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn. Wentel ze halverwege de baktijd.



3. Vlees bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min. Voeg dan het **vlees** toe met een snuf peper en zout en bak 2-3min mee.



4. Sla snijden

Snij de harde onderkant van de **sla** en snij de **bladeren** in hapklare stukken. Rasp de **kaas** fijn.



5. Afmaken en serveren

Hussel de **sla** om met de **croutons** en de **appel incl. dressing**. Proef een blaadje en voeg evt. nog wat peper en zout toe. Verdeel de **salade** over de borden, schep het **vlees** erop en bestrooi met de **kaas**.



6. Flexibel zuur

Hou je niet zo van balsamicoazijn? Geen probleem! Je kan ook een andere, lichte azijn gebruiken, of de azijn helemaal weglaten – vervang 'm dan door een flinke kneep citroen- of limoensap. Want een bron van zuur hoort er wel bij!