

DINNERLY



<650kcal: Romanasla met gerookte kip met croutons en romige sinaasappeldressing



binnen 20min



2 personen

Zin in een snelle en lekkere salade? Dan ben je bij ons aan het juiste adres. Deze knapperige romanasla tover je met gerookte kipreepjes en krokante croutons om tot een lichte maar vullende maaltijd. En met fruitige sinaasappel en een romige sinaasappeldressing wordt het ook nog heerlijk fris en vrolijk. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje goulashkruiden
- 1 baguette¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 2 kroppen babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 626kcal, vet 39.3g, koolhydraten 47.4g, eiwit 21.6g



1. Kruidenolie maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en rasp fijn. Meng de **kruidenmix** met 3el olijfolie, de knoflook en een snuf peper en zout.



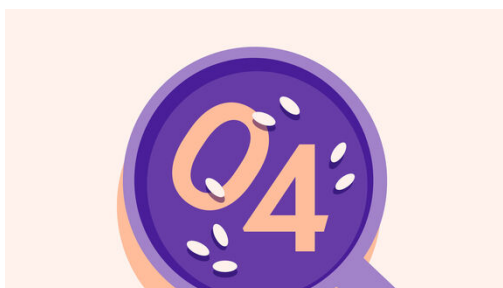
2. Croutons roosteren

Snij het **broodje** in de lengte in vieren en dan in stukken van ca. 1cm breed. Meng ze met de **kruidenolie** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **croutons** in 8-10min goudbruin en krokant. **Tip:** je kunt ze al in de oven schuiven terwijl die nog aan het opwarmen is.



3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak het **vlees** 3-4min en roer daarbij regelmatig.



4. Dressing maken

Rasp de **helft van de sinaasappelschil**, schil de **sinaasappel** en snij in partjes. Vang daarbij het **sap** op. Maak een **dressing** van de **sinaasappelrasp**, het **sinaasappelsap**, 2el mayonaise, 1tl witte azijn en een flinke snuf peper en zout. Voeg evt. beetje bij beetje wat water toe om de **dressing** te verdunnen.



5. Salade afmaken

Snij de **kroppen sla** in vieren en verwijder de stronk. Verdeel de **sla** over borden, beleg met **sinaasappelpartjes** en druppel de **dressing** erover. Verdeel het **vlees** en de **croutons** erover en serveer.



6. Supersalade

Heb je nog wat restjes in de koelkast liggen waar je niks meer mee doet. Dat kun je je salade aanvullen met tomaten, dingesneden rauwe venkel, reepjes paprika – wat je maar lekker vindt! Dat ruikt mooi op en we hoeven niks weg te gooien.