



Verfijnde salade met mozzarella en serranoham

met gebakken bietjes en witte bonen

De milde romigheid van de mozzarella combineert heerlijk met onze gemengde salade, geroosterde bietjes en kruidig serranoham. Je maakt deze voorjaarsmaaltijd af met aromatische karwijzaadjes en een handje pistachenoten. Smullen maar!



ca. 30min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 gele biet
- 1 rode ui
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 pakje serranoham
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje karwijzaad
- 100g mesclun
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Draag keukenhandschoenen en een schort tijdens het snijden van de rode bieten, want ze vlekken nogal.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

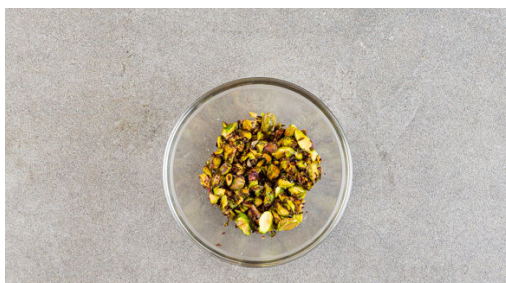
Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 39.0g, koolhydraten 49.9g, eiwit 37.1g



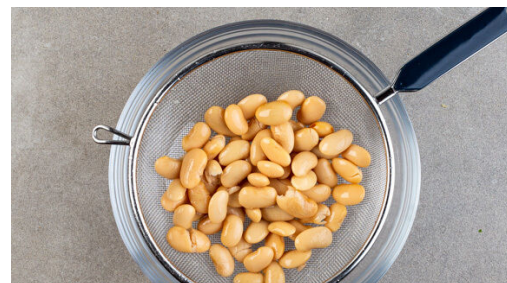
1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **bieten** en snijd in 2-3cm brede partjes. Pel en halveer de **ui** en snijd eveneens in 2-3cm brede partjes. Hussel de **groente** om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier.



4. Pistachenoten roosteren

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** met de **helft van het karwijzaad** 2-3min. **Tip:** je kunt naar smaak ook **meer karwijzaad** gebruiken. Roer regelmatig zodat de **pistachenoten** niet verbranden. Schep uit de pan, bedruppel met 1tl olijfolie en hak grof. Kruid met een snuf peper en zout.



2. Bonen afgieten

Giet de bonen af in een zeef of vergiet, spoel kort af met koud water en laat uitlekken.



5. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van ½el olijfolie, ½tl azijn en een snuf peper en zout. Meng de **mesclun** vlak voor het serveren met de **dressing** en verdeel alvast over de borden.



3. Bieten en ham bakken

Leg de **serranoham** bovenop de **groente** op de bakplaat en bak alles 6-7min in de oven tot de **ham** goudbruin en knapperig is. Haal de **ham** uit de oven en leg opzij om af te koelen. Voeg de **bonen** toe aan de bakplaat met **groente** en schep door elkaar. Bak nog 18-19min verder in de oven tot de **bieten** gaar zijn.



6. Salade afmaken

Hussel de **geroosterde groente** om met 1el honing en 1½el azijn, Proef, breng evt. op smaak met peper en zout en verdeel over de **salade**. Snijd **elke bol mozzarella** horizontaal doormidden en verdeel met de **serranoham** bovenop de **groente**. Bestrooi met een **handje pistachenoten** en **karwijzaad** en dien op.