

DINNERLY



Salade met chioggabiet en serrano-chips geserveerd met croutons en pruimenchutney



ca. 30min



2 personen

Het is weer tijd voor een ontzettend kleurrijke salade. Zie je die prachtige chiogga? Deze wit-rode biet is iets zoeter dan zijn helemaal rode broertje en is zowel rauw als geroosterd ontzettend lekker. Om dit saladefeestje helemaal luxe te maken bak je serranoham tot knapperige chips en voeg je zelfgemaakte croutons, ingelegde wortel en een bijzondere pruimenchutney toe. Leuk om te bereiden, nog leuker om te eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 baguette¹
- 1 chioggabiet
- 1 wortel
- 2 pakjes serranoham
- 100g rucola
- 1 pakje kruidige pruimenchutney²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- ½tl mosterd²
- 100ml lichte azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 707kcal, vet 42.3g, koolhydraten 52.8g, eiwit 27.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **baguette** in **croutons** van ca. 1cm. Meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **croutons** over een bakplaat met bakpapier. Schil de **biet** en snij in dunne plakken.



2. Croutons & biet roosteren

Meng de **biet** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout, en wikkel de **plakjes** dan in een stuk aluminiumfolie. Leg de **biet** bij de **croutons** en rooster alles 7-10min in de voorverwarmde oven, tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn en de **biet** nog wat bite heeft. **Tip:** als je de **biet** iets zachter wil, kun je 'm een paar minuten langer roosteren.



3. Wortel inleggen

Schil de **wortel** en snij met een dunschiller in dunne linten. Breng in een kleine kookpan 100ml lichte azijn, 100ml water, 1el suiker en een flinke snuf zout aan de kook. Voeg de **wortel** toe, neem direct de pan van het vuur en zet opzij om in te trekken.



4. Serrano bakken

Leg de **serrano** zonder overlappen in een middelgrote koekenpan (zie ook de **tip** in stap 6). Zet het vuur middelhoog en bak in 3-5min krokant. Haal de **serrano** dan uit de pan en breek in kleinere stukjes.



5. Afmaken en serveren

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el **inlegvocht** en ½tl mosterd. Laat de **wortel** uitlekken in een zeef of vergiet en meng dan met de **rucola**, **geroosterde biet**, de **croutons** en de **dressing**. Garneer de **salade** met de **serrano-chips** en serveer met de **chutney**.



6. Serrano roosteren

Je kunt de serranoham ook in de oven bakken, als je wilt. Leg de plakken op een tweede bakplaat met bakpapier en bak ze 5-7min in de oven.