

DINNERLY



Amerikaanse cobb salad met kipreepjes met appel en zoete aardappel



ca. 35min



2 personen

Het idee van de klassieke Amerikaanse Cobb Salad is dat je een hele reeks ingrediënten in mooie rijen op een bord rangschikt. En je kunt er alle kanten mee op. In deze Dinnerly-versie gebruik je gekruide kipreepjes, appel, pittige rode kool, zoete aardappels en een bijzondere cajundressing. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje cajunkruiden
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 1 stuk rode kool
- 2 stengels bleekselderij¹
- 1 groene appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise²
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

Selderij (1), Eieren (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 681kcal, vet 45.4g, koolhydraten 39.3g, eiwit 27.9g



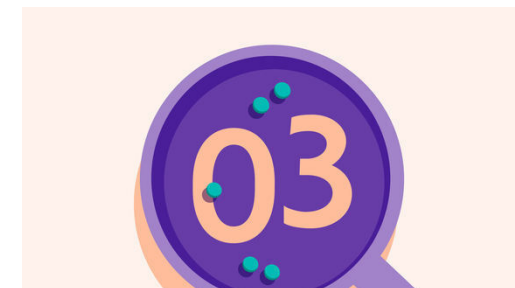
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **zoete aardappel incl. schil** in plakken van ca. 1cm dik. Meng ze met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **zoete aardappel**, onder in de oven, in 15-18min goudbruin.



2. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** in 4-5min rondom gaar. Je kunt ook de oven gebruiken: verdeel het **vlees** gelijkmatig over een tweede bakplaat met bakpapier en bak 8-12min mee met de **zoete aardappels**.



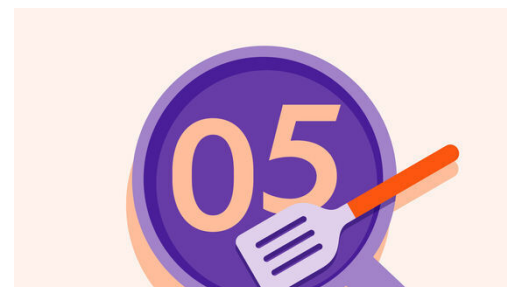
3. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1el lichte azijn, ½el water, 1tl honing, de **rest van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout.



4. Rode kool mengen

Snij de **rode kool** in dunne reepjes, meng ze met de **helft van de dressing** en kneed 1-2min stevig tot de **kool** zachter is.



5. Ingrediënten snijden

Snij de **selderij** in boogjes van 0,5cm. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in dunne plakjes. Schik alles naast elkaar op borden en bedruppel met de rest van de **dressing**.



6. Een ei maakt blij

Een klassieke Cobb Salad wordt vaak ook geserveerd met een hardgekookt ei. Heb je nog een eitje liggen? Kook 'm hard, pel 'm en snij in kwarten, en schik naast de salade.