

DINNERLY



Amerikaanse cobb salad met spek 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 spek, appel, pittige rode kool, zoete aardappels en een bijzondere cajundressing. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 pakje gerookt spek
- 1 stuk rode kool
- 2 stengels bleekselderij ¹
- 1 groene appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier

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 503kcal, vet 32.6g, koolhydraten 38.9g, eiwit 12.0g



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. Spek bakken

Verdeel het **spek** over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif boven de **zoete aardappel** in de oven en bak in 12-18min knapperig.



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.