



Fijne salade met mozzarella en serranoham

met geroosterde biet en witte bonen



ca. 30min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 gele biet
- 1 rode ui
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 pakje serranoham
- 20g pistachenoten²
- 1 zakje komijnzaad
- 100g mesclun
- 1 bol mozzarella¹

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef

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

Kooktip

Rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

Allergenen

Melk (1), Noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

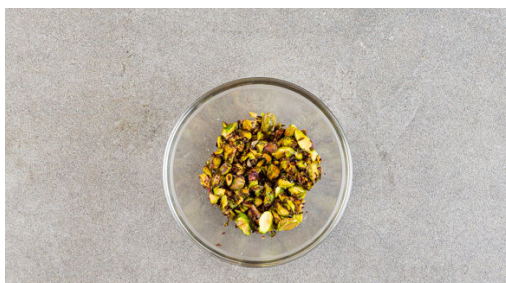
Voedingswaarde per portie

calorieën 702kcal, vet 36.9g, koolhydraten 49.0g, eiwit 36.1g



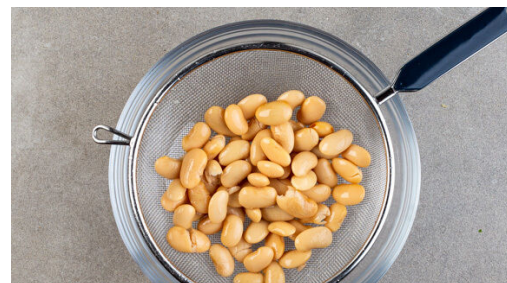
1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **bieten** en snijd in partjes van 2-3cm breed. 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** en de **helft van het komijnzaad** (of meer naar smaak) in 1-2min goudbruin. **Let op:** het kan snel verbranden. Neem uit de pan, bedruip met 1tl olijfolie en hak grof. Kruid met een snuf peper en zout.



2. Bonen afgieten

Spoel de **bonen** af in een zeef 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 over borden.



3. Bieten en ham bakken

Leg de **serranoham** bovenop de **groente** op de bakplaat en bak het geheel 6-7min in de oven, tot de **ham** goudbruin en knapperig is. Neem de **ham** uit de oven en leg opzij. 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

Meng de **geroosterde groente** met 1el honing en 1½el azijn, Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout en verdeel over de **salade**. Snijd de **mozzarella** horizontaal doormidden, leg op de **groente** en verdeel de **serranoham** erover. Bestrooi met een **handje pistachenoten** en **komijnzaad** en serveer.