



Geroosterde herfstalade met spekjes

en zoete aardappel, feta en pecannoten



ca. 25min



2 personen

Het is onze overtuiging bij Marley Spoon dat je ook prima een salade op tafel kunt zetten in de herfst of winter. De herfstige salade van vandaag bewijst dat helemaal. De ovengebakken zoete aardappelstukjes combineer je met uitgebakken spekjes, zoete cherrytomaatjes en notige rucola. Eroverheen een dressing van het vet van de uitgebakken spekjes, voor extra veel smaak. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x spekjes
- 1 zoete aardappel
- 1x feta ⁷
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1x rucola
- 1x cherrytomaten
- 1x courgetteplakjes
- 1 zakje pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- keukenpapier

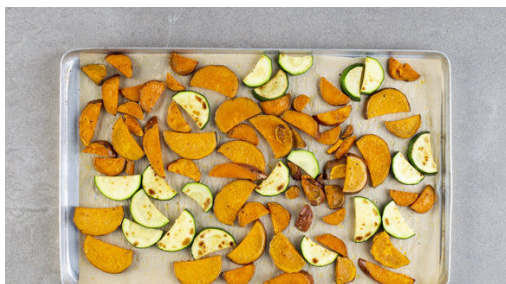
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 50.8g, koolhydraten 39.6g, eiwit 26.6g



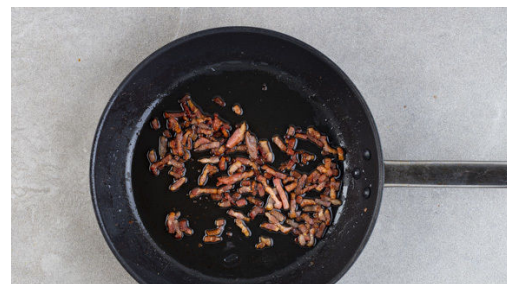
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **zoete aardappel** schoon, snijd ze in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verdeel de **zoete aardappel** en **courgette** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** 10-15min tot ze gaar en goudbruin zijn.



4. Dressing mengen

Meng het **spekvet** met 2el azijn, een mespunt zout en een snuf peper.



2. Spek bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 7-8min tot ze krokant zijn. Vang het **spekvet** op en laat de **spekjes** op een stuk keukenpapier uitlekken.



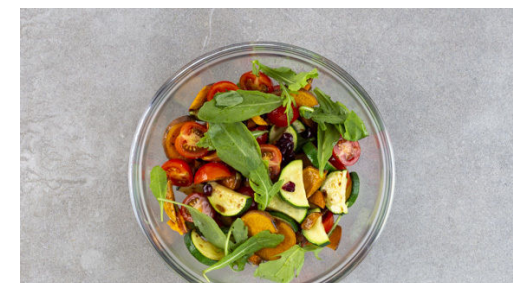
5. Feta verkrumelen

Verkrumel de **feta** grof. Hak de **pecannoten** grof.



3. Groenten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Was de **rucola** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Dep de **sla** droog.



6. Salade afmaken

Meng de **geroosterde groenten**, **cranberry's** en **tomaten** met de **dressing**. Schep de **rucola** erdoor en breng de **salade** op smaak met peper, zout en/of azijn. Schep de **groentesalade** op en verdeel de **feta**, **spek** en **noten** erover.