



Bonte herfstsalade met baconchips

met boerenkool en zoete aardappel



20-30min



2 personen

Zoute plakjes spek, zoete aardappel en knolselderij, cranberry's en boerenkool – dat is de smaak van de herfst! En om jou en je vaatwasser blij te maken, kwam onze chef op het geweldige idee een recept te maken waarbij alles, maar dan ook ècht alles, in de oven wordt geroosterd. Je hebt alleen de staafmixer nodig om de dressing te maken, maar daarna kun je zo aan tafel schuiven.

Wat je van ons krijgt

- 25g gedroogde cranberry's
- 1 sjalotje
- 1 zoete aardappel
- 1 stuk knolselderij ¹
- 25g walnoten ³
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 pakje gerookt spek
- 150g boerenkool
- 1 groene appel

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

Selderij (1), Mosterd (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 651kcal, vet 41.6g, koolhydraten 47.0g, eiwit 16.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **cranberry's** met 50ml heet water in een hoge (maatbeker) en zet opzij. Pel het **sjalotje** en snipper grof. Schil de **zoete aardappel** en de **knolselderij**, en snijd beide in grote blokjes.



4. Boerenkool roosteren

Snijd de **boerenkool** van de **stronk** en snijd het in dunne reepjes. Bestrooi deze met een flinke snuf zout en kneed 1-2min, tot de **kool** iets zachter is. Verdeel dan over een 2e bakplaat met bakpapier en rooster 8-10min in de oven, tot de randen knapperig en goudbruin worden.



2. Groenten roosteren

Leg de **zoete aardappel, knolselderij** en de **helft van het sjalotje** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper. Verdeel alles gelijkmatig over de plaat en rooster de **groente** ca. 5min in de bovenste helft van de oven. Hak de **walnoten** en **olijven** grof.



5. Dressing pureren

Doe de **rest van het sjalotje** met 1tl mosterd, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout bij de **cranberry's** in de beker. Pureer glad met een staafmixer.



3. Spek roosteren

Neem de bakplaat na ca. 5min uit de oven en verdeel het **spek** over de **groente**. Rooster alles nog 12-15min in de oven, tot de **groente** gaar is. Laat het **spek** daarna uitlekken op een stuk keukenpapier, dan wordt het extra knapperig.



6. Appel snijden

Verwijder het klokhuis van de **appel** en snijd hem in plakjes. Doe deze samen met de **ovengroente**, de **boerenkool** en de **dressing** in een grote kom. Hussel om en kruid de **salade** met een flinke snuf peper en zout. Bestrooi met de **olijven** en **walnoten** en top met de **baconchips**.