



Geroosterde zoete aardappelsalade

met spekjes, pecannoten en feta



ca. 25min



2 personen

Wij vinden dat je elk moment van het jaar een salade op tafel kunt zetten. Met de herfstige salade van vandaag blikken we nog één keer terug naar die druilerige winter. De geroosterde zoete aardappelschijfjes combineer je met krokant gebakken spekjes, zoete cherrytomaatjes en peperige rucola. Eroverheen een dressing met het vet van de spekjes, voor extra veel smaak.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

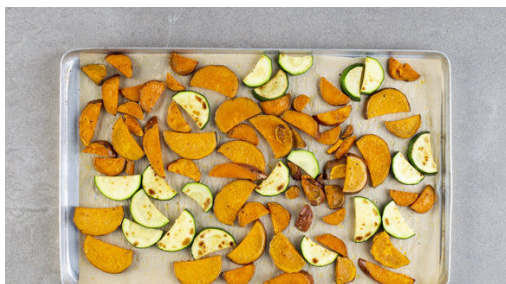
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 43.8g, koolhydraten 41.9g, eiwit 24.5g



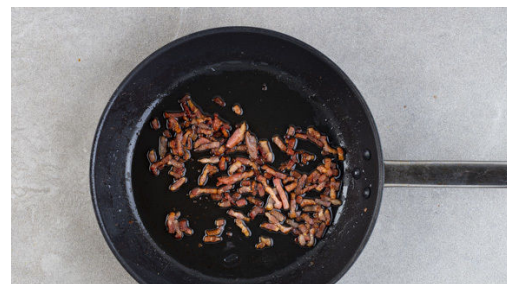
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **courgettes** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Schrob de **zoete aardappel** schoon, snijd in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verdeel de **aardappel** en **courgette** over een bakplaat met bakpapier en hussel de **groenten** om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** in 12-15min gaar en lichtbruin.



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** in een kommetje op en laat de **spekjes** op een stuk keukenpapier uitlekken.



5. Feta verkrumelen

Verkrumel de **feta**. 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**. Hussel 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.