



Cobb salad met kip

en spekjes met romige ahornsiroopdressing



20-30min



2 personen

Volgens onze van oorsprong Amerikaanse chef Amanda hoor je deze stevige salade in rijtjes te serveren. Pas aan tafel mag je alles door elkaar husselen! Wij kleden de salade aan met heerlijke ingrediënten zoals zoete aardappel, radijsjes en kraakverse spinazie. Geloof ons, zo geroosterd en overgoten met een romige, ietwat zoete dressing zijn ook de kinderen dol op deze maaltijdsalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x spekjes
- 1 kipfilet
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1x babyspinazie
- 1 appel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

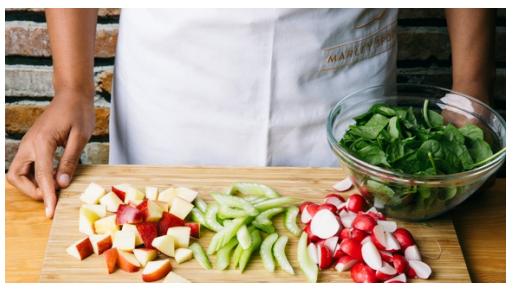
Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 38.9g, koolhydraten 72.4g, eiwit 36.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **zoete aardappels** schoon en snijd ze in blokjes. Verdeel de **aardappelblokjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, peper en 1/4tl zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar. Schep halverwege om.



4. Groenten snijden

Hak de **spinazie** grof. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in plakjes. Verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in vieren.



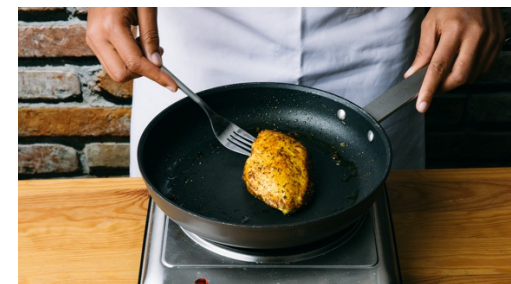
2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 4-5min lichtbruin en iets krokant. Schep ze op een bord en veeg de pan schoon.



5. Dressing bereiden

Veeg de koekenpan schoon en verhit hem op middelhoog vuur. Rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin en schep zet uit de pan. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Maak een **dressing** van de **mayonaise**, de **helft van de ahornsiroop**, 1el azijn (bij voorkeur witte wijn) en 1el olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **ahornsiroop**.



3. Kip bakken

Dep de **kipfilet** droog en wrijf hem in met de **Griekse kruidenmix**, het **paprikapoeder** en een snuf peper en zout. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en leg de **kipfilet** in de pan zodra de olie heet is. Bak de **kip** in 4-5min per kant goudbruin en gaar. Houd de **kip** warm.



6. Salade samenstellen

Snijd de **kip** in plakken. Doe de **spinazie** in een grote kom of verdeel op een groot bord. Leg de **ingrediënten** in banen langs elkaar en besprenkel het geheel met de **dressing**. Meng **alles** of serveer direct.