



Wintersalade met kip en spek

en pecannoten met appel



20-30min



2 personen

Dat de Amerikaanse keuken veel meer te bieden heeft dan hamburgers bewijst chef Amanda met deze fijne, lichte maaltijdsalade. De kip, zoete aardappel, baby-spinazie en pecannoten zorgen voor gezonde vetten en vitamines en de uitgebakken spekblokjes geven een heerlijke zoute smaak, die het fantastisch doet bij de zoet-zure dressing.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x spruitjes
- 1x spekblokjes
- 1 kipfilet
- 1 zakje goulashkruiden
- 1x babyspinazie
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 1 zakje pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- olijfolie
- azijn
- peper en zout
- mayonaise ³

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 40.5g, koolhydraten 42.1g, eiwit 43.0g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel** in blokjes en halveer de **spruitjes**. Verdeel de **gesneden groenten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 15-20min in de oven, tot de **groenten** goudbruin en gaar zijn. Schep halverwege een keer om.



4. Spinazie hakken

Was de **spinazie** en hak grof. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes.



2. Spek uitbakken

Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in ca. 5min knapperig. Laat uitlekken op wat keukenpapier en veeg de pan schoon.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el mayonaise, 1tl honing, 1el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper. Haal de **kip** uit de koekenpan en veeg de pan schoon. Rooster de **pecannoten** 2-3min op middelhoog vuur, tot ze beginnen te geuren.



3. Kip braden

Dep de **kip** droog en wrijf de **filet** in met de **helft van de goulashkruiden** en een snuf zout en peper. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** 4-5min aan een kant, keer om en braad nog 3-4min aan de andere kant, tot het **vlees** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **kip** rusten.



6. Serveren

Snijd de **kip** in plakken. Verdeel de **spinazie** over de borden en serveer de **ovengroenten, bleekselderij, appel, spekblokjes** en **kip** erbovenop. Bedruppel met de **dressing** en bestrooi met de **pecannoten**.