

DINNERLY



Bonte salade met zoete aardappel en spekjes

met frisse maïs en tomaten



20-30min



2 personen

Dát is nog eens een salade. Een perfecte balans tussen fris-zoete groenten en rokerige spekjes, en tussen knapperige sla en zachte zoete aardappel. En de salade is ook nog eens makkelijk te bereiden: meer dan een oven heb je niet nodig. Zo gevarieerd, zo kleurrijk, zo gezond. En bovenal: zo lekker. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik maïs
- 1 zoete aardappel
- 1x spekjes
- 1x babyromanasla
- 2 tomaten
- 1 blokje harde kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el honing
- 1-2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 513kcal, vet 26.8g, koolhydraten 46.9g, eiwit 17.3g



1. Aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef of vergiet. Schil de **zoete aardappel** en snij 'm in blokjes van 1-2cm.



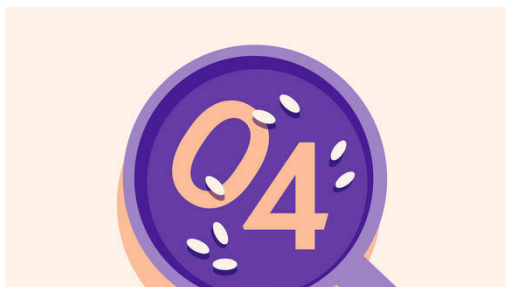
2. Aardappel & spek bakken

Leg de **zoete aardappel** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **spekjes** over de **aardappel**. Bedruip het geheel met 1el honing en bak 13-17min in de oven tot de **aardappel** gaar is en de **spekjes** krokant zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde onderkant van de kroppen **romanasla** en snij de **bladen** in reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Rasp de **kaas** grof.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water, de knoflook, 1-2tl mosterd en een snuf peper en zout.



5. Salade mengen

Meng de **aardappel**, de **romanasla**, de **tomaat**, de **kaas** en de **helft van de maïs** met de **helft van de dressing**. (De rest van de **maïs** gebruiken we niet.) Proef en voeg naar smaak meer **dressing** toe. Verdeel de **salade** over de borden en garneer met de **spekjes**.



6. Knoflookbrood erbij?

Wat is nou lekkerder dan versgebakken brood? Knoflookbrood, natuurlijk! Heb je nog een pistoletje of ander broodje over? Snij 'm in plakjes en besmeer ze met olijfolie, peper, zout en fijngesneden knoflook. Bak ze op een extra bakplaat met de zoete aardappel mee.