



Maaltijdsalade met spek en feta

met zoete aardappel, cranberry's en pecan



ca. 25min



2 personen

Het is onze overtuiging bij Marley Spoon dat je ook prima een salade op tafel kunt zetten in de herfst of winter. De herfstige salade van vandaag bewijst dat helemaal. De ovengebakken zoete aardappelstukjes combineer je met uitgebakken spekjes, zoete cherrytomaatjes en notige rucola. Eroverheen een dressing met het vet van de uitgebakken spekjes, voor extra veel smaak. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1 zoete aardappel
- 1x spekreepjes
- 250g cherrytomaten
- 50g rucola
- 100g feta ⁷
- 25g pecannoten ¹⁵
- 25g gedroogde cranberry's

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

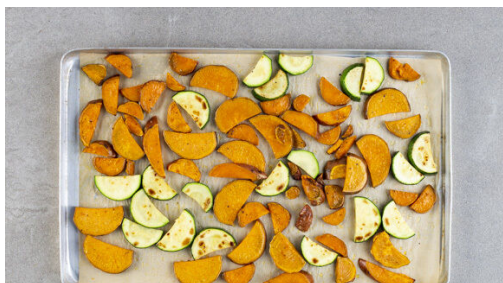
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

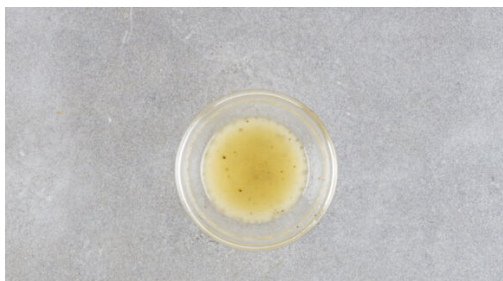
Voedingswaarde per portie

calorieën 576kcal, vet 36.7g, koolhydraten 38.4g, eiwit 20.9g



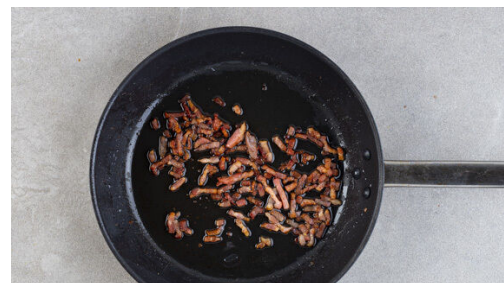
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgettes** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **zoete aardappel** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verdeel de **aardappel** en **courgette** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** in 12-15min goudbruin en gaar in de oven.



4. Dressing kloppen

Meng het **spekvet** met 2el azijn en een snuf zout en peper.



2. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan zonder vet op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 7-8min knapperig. Vang het **spekvet** op in een kommetje en laat de **spekjes** uitlekken op een stuk keukenpapier.



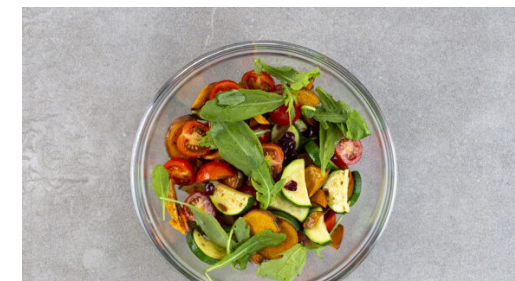
5. Feta verkrumelen

Verkrumel de **feta**. Hak de **pecannoten** grof.



3. Tomaten 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 om met de **rucola** en breng de **salade** op smaak met peper, zout en/of azijn. Schep de **groentesalade** op en verdeel de **feta**, het **spek** en de **noten** erover.