



Cobb salad met kipstuckjes

met zoete aardappel en vegan mayodressing



ca. 30min



2 personen

De cobb salad, een klassieker uit de Amerikaanse keuken, is waarschijnlijk in de jaren '30 ontstaan uit hoge nood: men had iets te eten nodig, en toevallig pasten de beschikbare restjes perfect bij elkaar. Wij houden van dit soort toevalligheden! Onze versie maak je met vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager, zoete aardappel, witte kool, appel, een romige mosterddressing en crunchy pompoenpitten als topping. Delish!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 tomaten
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 200g wittekoolreepjes
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 appel
- 25g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 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.

Kooktip

Wil je extra knapperige pompoenpitten? Rooster ze dan kort in een droge pan.

Allergenen

soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 35.9g, koolhydraten 60.0g, eiwit 26.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappels**, snijd in de lengte doormidden en snijd in plakken. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes.



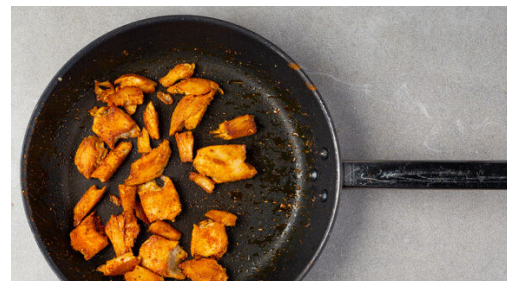
2. Zoete aardappel bakken

Verdeel de **zoete aardappels** over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1 el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak 12-15min in de oven tot de **aardappels** gaar zijn. Schep halverwege een keer om.



4. Kool kneden

Meng de **kool** met een snuf zout en kneed de **kool** stevig, tot hij iets zachter is. Hussel om met **de helft van de dressing**.



5. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **kipstuckjes** met de **helft van de cajunkruiden** en een snuf zout in 4-6min goudbruin.



3. Dressing maken

Klop een dressing van de **vegan mayonaise** en de **mosterd**, 2el azijn, 4el water, 1/2tl suiker en een snuf zout.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **appel** in vieren en snijd in blokjes. Besprenkel met 1tl azijn zodat ze niet bruin worden. Leg de **kipstuckjes**, de **kool**, de **tomaten**, de **zoete aardappel** en de **appel** naast elkaar op de borden en besprenkel met de **rest van de dressing**. Breng op smaak met een flinke snuf (versgemalen) peper en bestrooi met de **pompoenpitten**.