

DINNERLY



Warme salade met ei en yoghurtdressing met geroosterde groenten en currykruiden



ca. 45min



2 personen

Een hartige salade met gekookt ei, aardappels, geroosterde bloemkool en wortel? Yes, dat gaat er wel in! Al helemaal als het geheel op smaak wordt gebracht met rijke madras-kruiden. Voor de frisse kick serveer je er dressing bij met yoghurt en verse koriander. Het ziet er prachtig uit, is makkelijk te bereiden en smaakt geweldig – zo fijn kan Dinnerly zijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 bloemkool
- 1 wortel
- 1 zakje curry-madraskruiden¹⁰
- 2 eieren³
- 10g verse koriander
- 1 kuipje yoghurt⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 683kcal, vet 44.3g, koolhydraten 48.9g, eiwit 18.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** doormidden, de grotere in vieren. Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes en snij de **stronk** in blokjes van ca. 2cm. Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij overdwars in stukjes van 3-4cm lang.



2. Groenten roosteren

Meng de **aardappels, bloemkool** en **wortel** met het **currypoeder**, 3el plantaardige olie en 1tl zout. Verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Leg 1 ongepelde teen knoflook erbij en rooster in totaal 23-28min in de oven. Haal na 16min de knoflook eruit en hussel de **groenten** goed om. Zet de bakplaat na het roosteren op het aanrecht om even af te koelen.



3. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het water (bijv. met een eetlepel) en kook ca. 6min voor zachtgekookte en ca. 8min voor hardgekookte **eieren**. Giet af en laat schrikken met koud water. Laat de **eieren** even afkoelen en pel ze dan.



4. Dressing maken

Hak de **koriander mét steeltjes** grof en leg een klein beetje apart voor de garnering. Druk de geroosterde knoflook uit de schil. Pak een staafmixer met hoge beker en pureer een gladde **dressing** van de knoflook, de **koriander**, de **yoghurt**, 2el mayonaise en 1tl mosterd. Kruid de **dressing** met een flinke snuf peper en zout.



5. Salade mixen en serveren

Halveer de **gepelde eieren**. Roer naar smaak **dressing** door de **geroosterde groenten** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **warme salade** over de borden, leg de **eieren** erop en bestrooi met de **rest van de koriander**.



6. Vurige variatie

Als je van scherp eten houdt, heb je vast wel wat verse rode peper in huis. Pureer een stukje (met of zonder zaadjes) mee in de dressing. Zo wordt ie fris én vurig! Als je geen verse peper hebt, kun je ook chilivlokken gebruiken.