



Gegrilde salade met blauwe kaas

met rode biet, peer en croutons



binnen 20min



2 personen

Salades zijn onze specialiteit - ze brengen variatie op tafel, zijn kleurrijk, creatief en natuurlijk superlekker! Vandaag grillen we onze romanasla kort in de pan, waardoor het een heerlijk geroosterd smaakje krijgt. We serveren het met een stevige en romige blauwekaas dressing, sappige peer, rode biet en zelfgemaakte croutons. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 4 sneetjes witbrood ¹
- 2 tenen knoflook
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 stuk blauwschimmelkaas ⁷
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 peer
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan

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

Kooktip

Als je wilt kun je ook alle kruiden fijn snijden en gebruiken als topping.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 761kcal, vet 48.8g, koolhydraten 56.1g, eiwit 22.1g



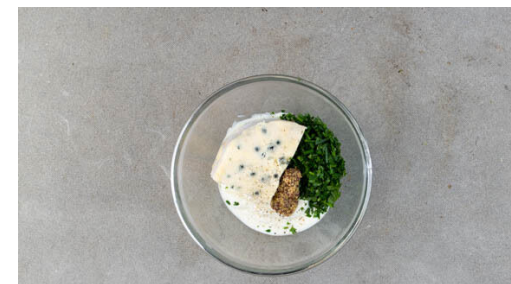
1. Brood snijden

Stapel de **sneetjes brood** op elkaar en snijd ze in blokjes van ca. 1cm.



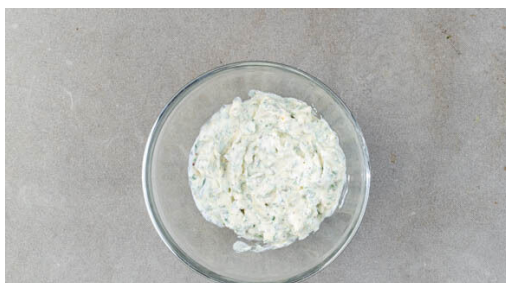
2. Croutons bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de stukjes **brood** toe en besprenkel met 4el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf zout. Roerbak in 6-8min goudbruin en knapperig. Pel de **knoflook** en snijd fijn, voeg toe aan het **brood** in de pan en bak ca. 2min mee. Schep alles uit de pan, en bewaar de pan.



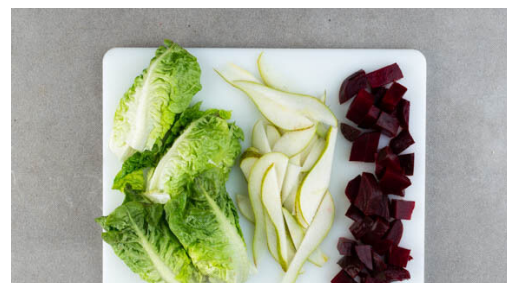
3. Kruiden snijden

Pluk de **helft van de peterselieblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn. Hak de **helft van de bieslook** ook fijn. **Tip:** je kunt de **peterseliesteeltjes** ook fijnhakken en gebruiken. Doe de **blauwe kaas** met de **yoghurt**, de **kruiden**, 1tl grove mosterd en een flinke snuf zout in een kom.



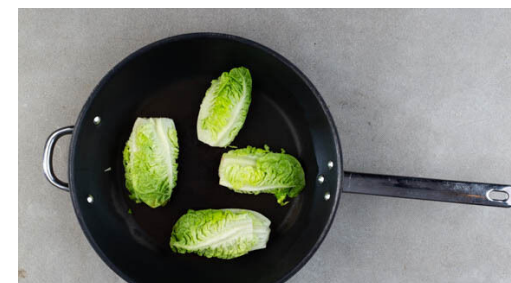
4. Dressing maken

Plet de ingrediënten voor de **dressing** eerst met een vork en meng goed door elkaar. Klop het dan krachtig tot je een grotendeels gladde consistentie krijgt. Proef en breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



5. Groenten en fruit snijden

Laat de **rode bieten** uitlekken en snijd ze in hapklare stukjes. **Let op: rode biet** geeft af, draag evt. keukenhandschoenen en een schort. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in dunne plakjes. Verwijder de stonken en snijd de **romanasla** in de lengte doormidden.



6. Salade grillen

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en grill de **slahelften** met de snijkant naar onder in ca. 2min goudbruin. Bestrijk de borden met wat **dressing** en leg de **slahelften** erop. Verdeel de **rode biet**, de **peer** en de **croutons** erover. Besprenkel de **salade** naar wens met meer **dressing**.