



Luxe salade met chioggabiet en ei

en romige yoghurtdressing met kruiden en kaas



ca. 30min



2 personen

Vandaag staat er een luxe vegetarische salade op het menu waar je u tegen zegt! Hij is niet alleen verrukkelijk, maar hij ziet er ook nog eens prachtig uit. Als basis gebruik je babyromanasla. Je roostert croutons en kleurrijke chioggabiet in de oven en draait ondertussen een rijke yoghurtdressing in elkaar met bieslook, peterselie, citroen, knoflook, kaas en lekker veel olijfolie. Even pureren en klaar is je smaakbom!

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ²
- 1 chioggabiet
- 1 vleestomaat
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 2 biologische eieren ¹
- 1 kuipje yoghurt ³
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- aluminiumfolie
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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

Kooktip

Je kunt de chioggabiet het beste met een mandoline of een dunschiller schaven zodat je mooie dunne plakjes krijgt.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 677kcal, vet 41.8g, koolhydraten 55.2g, eiwit 20.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **baguette** in blokjes. Schil de **biet** en snijd in dunne plakjes (zie **kooktip**). Snijd de **tomaat** ook in dunne plakjes en kruid met een flinke snuf peper, zout en suiker. Hak de **bieslook** en **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel het **sjalotje** en snijd in plakjes. Pel de **knoflook** en snijd de **helft** in dunne plakjes.



4. Dressing maken

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en laat op middelhoog vuur in 6-7min zacht koken. Laat de **eieren** schrikken met koud water en pel ze. Doe de **kruidenolie**, **yoghurt**, **citroenrasp** en **-sap** en de **helft van de kaas** met een flinke snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer glad.



2. Croutons en biet bakken

Verdeel de **blokjes brood** over een bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Hussel de **plakjes chioggabiet** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout, wikkel in aluminiumfolie en leg op de bakplaat. Bak alles 7-10min in de oven tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn en de **plakjes chioggabiet** zacht.



5. Salade snijden

Snijd de **babyromanasla** los van de stronk en vervolgens in ca. 2cm brede repen. Meng de **sla** met de **croutons**, de **tomaat** en ca. $\frac{1}{3}$ van de **dressing** en kruid met een snuf peper en zout.



3. Dressing voorbereiden

Verhit een kleine koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie tot de olie gloeiendheet is. Neem de pan van het vuur en laat 1-2min afkoelen. Bewaar ca. **1el van de gehakte kruiden** als garnituur. Doe de **rest van de gehakte kruiden** met het **sjalotje** en de **knoflook** in de hete olie en roer goed door. Rasp de **helft van de citroen** en pers **1 helft** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Afmaken en opdienen

Snijd de **eieren** in vier parten. Strijk de **rest van de dressing** over de borden. Verdeel de **salade** over de **dressing** en schik de **chioggabiet** en **partjes ei** erbovenop. Garneer met de **bewaarde gehakte kruiden** en de **rest van de kaas** en dien op.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl **#marleyspooning**