MARLEY SPOON

# Maaltijdsalade met wortel en feta

met boterbonen en guacamole

30-40min 2 personen

Deze kleurrijke salade was een hit in onze testkeuken! De wortels worden in de oven geroosterd tot ze lekker zacht en zoet zijn. Dan worden ze gemengd met knapperige sla, boterbonen en hartige feta. Guacamole en geraspte citroenschil geven de laatste kick. Heerlijk!

## Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 100g feta [1]
- 100g mesclun
- 1 bakje guacamole

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

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

**Allergenen**
Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

**Voedingswaarde per portie**
calorieën 614kcal, vet 40.5g, koolhydraten 37.3g, eiwit 20.9g

### 1. Wortels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels** en snijd ze schuin in plakjes van 1-2cm dik. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en snijd ze fijn. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** grof.

### 2. Wortels roosteren

Leg de **wortels** op een bakplaat met bakpapier en meng ze met de **rozemarijn**, de **helft van de peterselie**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat en rooster ca. 15min in de oven.

### 3. Bonen voorbereiden

Spoel de **bonen** in een zeef af met koud water en laat goed uitlekken. Pel de **knoflook**, snijd grof en meng met de **bonen**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.

### 4. Bonen meebakken

Neem na ca. 15min baktijd de bakplaat uit de oven en voeg de **bonen** toe aan de **wortel**. Rooster alles nog ca. 10min, tot de **groente** gaar en licht gebruind is.

### 5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1-2el citroensap** en een snuf peper, zout en suiker.

### 6. Afmaken en serveren

Verkruimel de **feta**. Meng de **mesclun** met de **ovengroente**, **feta**, **dressing** en **citroenrasp naar wens**. Serveer de **salade** met de **guacamole** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.