



## Herfstige ovengroenten met blauwe kaas

en gekarameliseerde peer en pecannoten

Een compositie die zou kunnen ontstaan uit een stilleven van Paul Cézanne: sappige peer, aardse rode biet, radicchio, zoete aardappel en veldsla in perfecte harmonie met pittige blauwe kaas en fijne pecannoten. Een feest van kleuren en smaken!



20-30min



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode biet
- 1 zoete aardappel
- 1 rode ui
- 1x veldsla
- 150g radicchio
- 1 citroen
- 1 zakje milde mosterd <sup>10</sup>
- 1 zakje pecannoten <sup>15</sup>
- 1 peer
- 1x blauwe kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- dunschiller
- fijne keukenrasp

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

### Allergenen

melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 675kcal, vet 46.4g, koolhydraten 47.4g, eiwit 17.4g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de **rode biet** en **zoete aardappel** en snijd ze in partjes. Pel de **ui** en snijd hem ook in partjes. Spreid de **groenten** uit over een bakplaat met bakpapier. Hussel ze om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **groenten** in 20-25min goudbruin en gaar.



### 4. Noten karameliseren

Verhit een kleine koekenpan met 1el boter en 1el suiker op middelhoog vuur en laat de suiker smelten. Draai het vuur laag, voeg de **noten** toe en bak ze 3-5min tot ze gekarameliseerd zijn. Schep de **noten** op een stuk bakpapier om af te laten koelen. Hak de **noten** grof. Maak de pan nog niet schoon.



### 2. Salade maken

Was de **veldsla** grondig. Verwijder de stronk en snijd de **radicchio** in dunne reepjes.



### 5. Peer bakken

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in plakjes. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **peer** in 2-3min rondom iets bruiner. Voeg evt. een beetje boter toe. Neem de pan van het vuur.



### 3. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van het **citroensap**, 2-3el olijfolie, 1-2el azijn, **1-2tl mosterd**, 2tl honing (of 1tl suiker) en een snuf zout en peper. Proef en voeg evt. meer honing, suiker of azijn toe.



### 6. Kaas snijden

Snijd de **kaas** in blokjes. Meng de **veldsla** en **radicchio** met **1-2el dressing**. Serveer de **ovengroenten** op de **salade** en verdeel de **peer**, de **kaas** en **noten** erover. Bestrooi met de **citroenrasp** en geef de **rest van de dressing** erbij.