



## Cobb salad met herfstgroenten

met pecannoten en plantaardige kipstuckjes



ca. 30min



2 personen

Wij zijn dol op deze plantaardige kipstuckjes van onze leverancier De Vegetarische Slager. Je maakt er vandaag een klassieke cobb salad mee, waarin de lekkerste herfst- en wintergroenten vertegenwoordigd zijn. En na één hap ben je vast net zo fan als ons van de romige dressing gemaakt van mosterd, uienmarmelade en vegan mayo.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x spruitjes
- 2 zakjes vegan mayonaise <sup>10,12</sup>
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1x rodekoolreepjes
- 1 pakje vegetarische kipstuckjes <sup>6</sup>
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 peer
- 1 zakje pecannoten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

### Allergenen

soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 767kcal, vet 33.9g, koolhydraten 76.0g, eiwit 27.9g



### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **zoete aardappel** en snijd in de lengte doormidden en dan in stukjes van 1-2cm. Snijd de **spruitjes** doormidden.



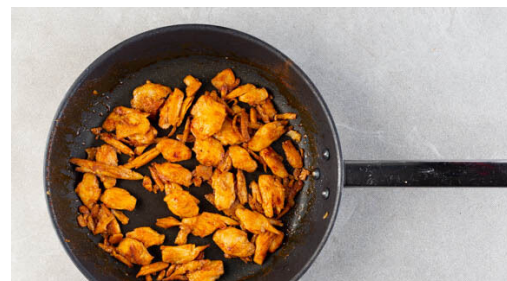
### 2. Groenten roosteren

Leg de **aardappelstukjes** en **spruiten** apart van elkaar op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en hussel apart van elkaar om. Rooster de **groenten** 12-15min in de oven, tot de **aardappels** gaar zijn en de **spruiten** goudbruin. Schep halverwege om.



### 4. Kool voorbereiden

Doe de **helft van de kool** met een flinke snuf zout in een kom. Kneed de **kool** stevig door tot hij iets zachter is. Hussel om met de **helft van de dressing**. Gebruik de **rest van de kool** voor een ander recept.



### 5. Vegan kip bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **kipstukjes** met de **helft van het paprikapoeder** en een snuf zout 4-6min, tot ze goudbruin en een beetje knapperig zijn.



### 3. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **mayonaise**, **mosterd**, **uienmarmelade**, 4el water, 2el azijn en een snuf zout.



### 6. Peer snijden

Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in parten. Besprenkel met 1el azijn om verkleuren te voorkomen. Hak de **pecannoten** grof. Schik de **Cobb salad** door de **ovengroenten**, **kip**, **coleslaw**, en **peer** in rijen over een grote schaal of vier borden te verdelen. Bestrooi met de **pecannoten** en besprenkel met de **rest van de dressing**.