



Zomerse cobb salad met kipstuckjes

met zoete aardappel en vegan mayodressing



ca. 30min



2 personen

De cobb salad, een klassieker uit de Amerikaanse keuken, is waarschijnlijk in de jaren '30 ontstaan uit hoge nood: men had iets te eten nodig, en toevallig pasten de beschikbare restjes perfect bij elkaar. Wij houden van dit soort toevalligheden! Onze versie maak je met vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager, zoete aardappel, witte kool, appel, een romige mosterddressing en crunchy pompoenpitten als topping.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 tomaat
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x witte koolreepjes
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1 appel
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Wil je extra knapperige pompoenpitten? Rooster ze dan kort in een droge pan.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 633kcal, vet 30.6g, koolhydraten 58.5g, eiwit 25.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in plakken. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.



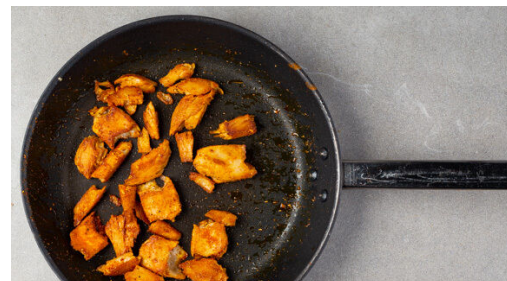
2. Zoete aardappel bakken

Verdeel de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak in 12-15min gaar en goudbruin in de oven. Schep halverwege een keer om.



4. Kool kneden

Meng de **koolreepjes** met een snuf zout en kneed stevig door tot ze iets zachter zijn. Hussel om met **de helft van de dressing**.



5. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipstuckjes** met de **helft van de cajunkruiden** en een snuf zout 4-6min, tot ze goudbruin en knapperig zijn.



3. Dressing maken

Klop een dressing van de **mayonaise**, de **mosterd**, 2el azijn, 4el water, 1/2tl suiker en een snuf zout.



6. Serveren

Verwijder het klokhuis, snijd de **appel** in vieren en dan in blokjes. Besprenkel met 1tl azijn zodat ze niet bruin worden. Leg de **kipstuckjes**, de **kool**, de **tomaten**, de **zoete aardappel** en de **appel** naast elkaar op de borden en besprenkel met de **rest van de dressing**. Breng op smaak met versgemalen peper en bestrooi met de **pompoenpitten** (zie tip, links)