



Maaltijdsalade met portobello en ei

met gegrilde kikkererwten en radijsjes



20-30min



2 personen

De portobello is nog steeds de koning van de paddestoelen. Boordevol mineralen en vitamines - hij smaakt niet alleen fantastisch, hij is dus ook nog eens super gezond! Vandaag serveer je 'em op een salade van veldsla met radijs, knapperige gegrilde kikkererwten en een zachtgekookt ei met een citroenige dressing met kaas, kappertjes en knoflook.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 teen knoflook
- 2 eieren³
- 2 portobello's
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 1 citroen
- 1 zakje kappertjes
- 1 bosje radijsjes
- 100g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 485kcal, vet 25.7g, koolhydraten 41.1g, eiwit 20.1g



1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **kikkererwten** af, maar vang de **vloeistof** op. Spoel de **kikkererwten** onder koud water en laat ze uitlekken in een zeef. Verdeel **3/4e** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en de **helft van de aardappelkruiden**. Leg de **ongepelde knoflook** erbij en rooster 20-25min in de oven.



4. Dressing maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe het **citroensap**, de **gepelde knoflook**, de **kaas**, de **overige kikkererwten** en de **kappertjes** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer. Voeg beetje bij beetje wat **kikkererwtenvloeistof** toe en pureer de **dressing** zo romig als je wilt. Proef of je nog zout en peper wilt toevoegen.



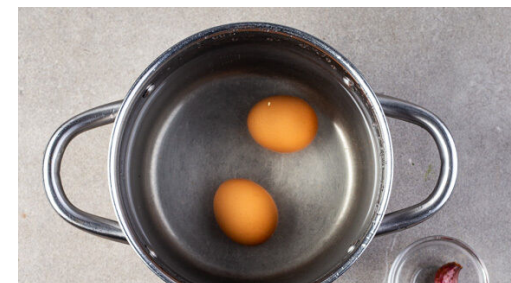
2. Portobello bakken

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Leg de **portobello's** op een tweede bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 1el olijfolie en de **rest van de aardappelkruiden**. Bak 12-15min in de oven, tot de **portobello's** zacht en licht gebruind zijn.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **radijsjes** in vieren en meng ze met de **veldsla**. Pel de **eieren**.



3. Eieren koken

Voeg de **eieren** toe aan het kokende water en kook 5-6min op laag vuur, voor een **zachte dooier**. Kook de **eieren** 7-8min voor een **halfzachte dooier**. Giet de **eieren** af en laat schrikken met koud water. Vul de kookpan met koud water en laat de **eieren** hierin afkoelen. Neem de **ongepelde knoflook** uit de oven, laat iets afkoelen en pel 'm voorzichtig.



6. Afmaken en serveren

Meng de **kikkererwten** en de **dressing** met de **veldsla** en de **radijsjes**. Snijd de **portobello's** in plakjes en halveer de **eieren**. Verdeel de **salade** over diepe borden of kommen en leg de **portobello's** en de **eieren** erbovenop. Bestrooi met wat **citroenrasp** naar smaak.