



Ovengroenten met blauwe kaas

met gekarameliseerde peer en pecannoten



20-30min



2 personen

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!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode biet
- 1 zoete aardappel
- 1 rode ui
- 100g veldsla
- 150g radicchio
- 1 citroen
- 50g pecannoten ¹⁵
- 1 peer
- 1 stuk Danish Blue ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- dunschiller
- 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 736kcal, vet 52.4g, koolhydraten 48.0g, eiwit 18.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. 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 1el 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 **peer** 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** en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van het **citroensap**, 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd, 2tl honing (of 1tl suiker) en een snuf zout en peper. Proef en voeg evt. meer honing, suiker of azijn toe. (Pas wel op met de zoetheid: de gekarameliseerde **noten** en de **peer** zijn ook zoet.)



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.