

MARLEY SPOON



Special: cobb salad met kipstuckjes

met spruitjes, peer en pecannoten



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 herfstgroenten vertegenwoordigd zijn. En na één hap ben je vast net zo'n grote fan als wij van de romige dressing gemaakt van mosterd, uienmarmelade en vegan mayo.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 200g spruitjes
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x uienmarmelade ¹²
- 200g rodekoolreepjes
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 peer
- 25g pecannoten ¹⁵

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.

Kooktip

Je kunt de salade met wat versgemalen peper bestrooien en dan voorzichtig omscheppen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 613kcal, vet 33.0g, koolhydraten 45.7g, eiwit 24.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in stukjes van 1-2cm. Snijd de **spruitjes** doormidden.



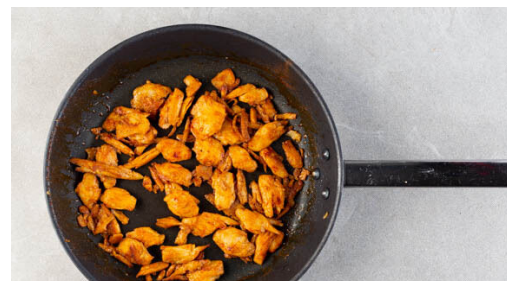
2. Groenten roosteren

Leg de **aardappelstukjes** en **spruiten** apart van elkaar op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1el 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 **rodekoolreepjes** 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**.



5. Vegan kip bakken

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



3. Dressing maken

Klop 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 partjes. 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 de borden te verdelen. Bestrooi met de **pecannoten** en besprenkel met de **rest van de dressing**.