



Herfstige salade met frieten van zoete aardappels



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 rode bieten (voorgekookt en vacuüm verpakt)
2 peren
100 gram roquefort
120 gram gerookte eendenborst (in plakjes)
1 trosje druiven (gehalveerd)
2 pakken veldsla
1 kopje walnoten (grof gesneden)
2 eetlepels balsamicoazijn
olijfolie
peper en zout
4 zoete aardappels

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de salade: snij de rode bieten in blokjes. Doe hetzelfde met de peren. Verbrokkel de roquefort. Meng de rode bieten met de eendenborstfilet, de peren, de druiven, de veldsla, de walnoten en de roquefort. Besprenkel met balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout. Hou apart.
- 2.** Schil de zoete aardappels en snij in frieten. Meng met wat olijfolie en leg op een bakplaat. Zet deze ± 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de bakplaat.
- 3.** Serveer bij de salade.