



lauwe salade van geroosterde zoete aardappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 zoete aardappels (groot)
olijfolie
2 takjes rozemarijn
1 bol knoflook (doormidden gesneden)
peper en zout
125 gram feta
100 gram babyspinazie
1 handvol hazelnoten (grofgehakt)
1 limoen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Schil de zoete aardappels en snij ze in blokjes. Meng in een ovenschaal met een flinke scheut olijfolie, rozemarijn, knoflook, peper en zout. Zet ± 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check of de blokjes zoete aardappel gaar zijn, laat ze eventueel nog iets langer garen.
- 3.** Verwijder de rozemarijn en de knoflook en laat een beetje afkoelen.
- 4.** Meng de blokjes zoete aardappel met de verkruimelde feta, de babyspinazie en de grofgehakte hazelnoten.
- 5.** Breng op smaak met een beetje extra olijfolie en de limoenschil, peper en zout.