



330 gram
groenten per
portie *

Salade met witlof in balsamico-boter en knapperige croutons

Vandaag een heerlijke maaltijdsalade met eikenbladsla. Eikenbladsla is lekker fris en knapperig. De groene variant heeft, net als de rode, een pittige en licht nootachtige smaak. Erbij witlof, zilveruitjes en tomaatjes, gebakken in balsamico-boter. En knapperige croutons.

20 min | 576 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Woudbollen	st	1	2	3	4
Witlof	g	125	250	400	500
Cherry tomaten	g	75	150	250	300
Zilveruitjes	g	45	90	135	180
Groene eikenbladsla	st	0.5	1	1	2
Zadenmix	g	15	25	35	50

zelf toevoegen:

Olie	el	1	2	3	4
Boter	el	1	2	3	4
Balsamicoazijn	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het brood in blokjes, besprenkel royaal met olie, peper en zout en hussel door elkaar. Bak het brood krokant in de oven in ongeveer 10 minuten.
2. Haal intussen de witlofblaadjes los van de stronk. Was de tomaten en halveer ze.
3. Verwarm olie in een bakpan en bak de witlof 2-3 minuten op een hoog vuur. Voeg de boter en balsamicoazijn toe en laat rustig smelten. Voeg de zilveruitjes en tomaat toe, samen met een beetje vocht uit de pot van de uitjes en schep om. Laat een beetje afkoelen.
4. Was de sla en laat heel goed uitlekken. Snijd of scheur klein en verdeel samen met de krokante brood croutons over de borden. Leg de witlof, tomaatjes en zilveruitjes erop en besprenkel de salade met de balsamico-botersaus uit de pan. Strooi tenslotte de zaden erover.

Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Je kunt de croutons ook bakken in een bakpan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

