

Canadese butternut salade



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1.2kg Butternut Ardo

100g Lente-ui Ardo

5g Chili Ardo

1dl olijfolie

1 citroen

100g gedroogde veenbessen

100g pecannoten

1 krop eikenbladlsa

2el ahornstroop

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verdeel de butternut over een ovenschaal, kruid met peper en zout en bak kort in een hete oven 220°C - 10min.
2. Reinig en was de sla.
3. Maak een dressing van olijfolie, chili, lente-ui, citroensap, -zeste en de ahornstroop.
4. Meng de koude of lauwe butternut met de dressing.
5. Schik de butternut op de sla.
6. Werk de salde af met de gedroogde veenbessen en de pecannoten.

Allergenen

Nuts

