



Herfstsalade met aardappel, makreel en broccoli

2 personen

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 250 g bloemkool in roosjes
- 🍅 200 g broccoli roosjes
- 🍅 400 g krieltjes eventueel gehalveerd
- 🍅 2 eieren
- 🍅 50 ml magere kwark
- 🍅 ½ tl mosterd
- 🍅 ½ el honing
- 🍅 ½ el rode wijnazijn
- 🍅 ½ rode ui (gesnipperd)
- 🍅 125 g gerookte makreel
- 🍅 olijfolie
- 🍅 peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Verdeel de bloemkoolroosjes en brocoliroosjes over de bakplaat.
3. Bestrooi met peper en besprenkel met olijfolie.
4. Rooster de groenten 30 minuten in de oven.
5. Laat de geroosterde groenten hierna afkoelen.
6. Kook de krieltjes in ruim water gaar.
7. Kook de eieren in een andere pan met water hard.
8. Laat de eieren schrikken onder koud water en pel ze.
9. Snijd hierna in partjes.
10. Maak de dressing door de kwark te mengen met mosterd, honing en rode wijnazijn.
11. Breng op smaak met peper.
12. Meng de dressing door de aardappeltjes en geroosterde groenten.
13. Roer hierna de rode ui en ¾ van de makreel, ¾ van de partje gekookt ei door de salade.
14. Garneer de salade met de overige makreel en partjes ei.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)