



HERFSTSALADE

Herfstsalade met gebakken ricotta en gerookte kip

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g ricotta
- 🍷 2 el slagroom
- 🍷 1 el tijm
- 🍷 4 el olijfolie extra vierge
- 🍷 3 sjalotten
- 🍷 1 el rode-wijnazijn
- 🍷 1 tl Dijon mosterd
- 🍷 100 g gerookte kipfilet
- 🍷 2 bospeentjes
- 🍷 2 struikjes witlof
- 🍷 1 zak veldsla

MATERIAAL: ovenschaaltje (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 225°C.
2. Ricotta in kommetje met room losroeren en met zout en peper op smaak brengen.
3. Ricotta-mengsel in ovenschaal scheppen, tijm erover strooien en enkele druppels olie erover sprenkelen.
4. Ricotta in midden van oven in ca. 20 min. goudgeel bakken.
5. Intussen de sjalot in de azijn leggen, zout en peper naar smaak toevoegen en sjalot 5 min. marinieren.
6. Mosterd erdoor roeren en rest van olie eraan toevoegen.
7. Gerookte kip en bospeen door dressing scheppen.
8. Ricotta uit oven nemen en even laten afkoelen.
9. Witlofblaadjes losmaken en in de lengte halveren.
10. Van veldsla eventueel worteltjes verwijderen.
11. In een kom de veldsla met witlof met helft van kimpengsel omscheppen.
12. Salade over de borden verdelen, gebakken ricotta erop scheppen en rest van kimpengsel eromheen lepelen.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)