



Herfstsalade met lauwwarme zoete rodekool

2 personen

🕒 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 350 g aardappelen
- 🍅 1 kleine ui
- 🍅 1 el olijfolie
- 🍅 1 pot rode kool
- 🍅 ½ zak rucola
- 🍅 ½ zakje walnoten
- 🍅 40 g blauwaderkaas

MATERIAAL: braadslede

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in de lengte in parten.
3. Kook de parten 7 min. in water met zout.
4. Giet ze af en laat uitlekken in een vergiet.
5. Meng in een braadslee de aardappelpartten met de ui, de olie en peper en zout.
6. Rooster de parten 30 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar.
7. Schep ze halverwege om.
8. Verwarm de rodekool volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Haal de aardappelpartten uit de oven, schep de rucola erdoor en verdeel over de borden.
10. Bestrooi met de walnoten en de kaas en schep de rodekool erbij.



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