

# Boerenkool met linzen salade

**Boerenkool** een typisch winters gerecht maar ook heel goed te eten als salade. Gecombineerd met aardse smaken zoals de linzen en de zoete aardappel een meer dan voedzame maaltijdsalade.

Voor een lekkere pit heb ik gekozen voor feta, maar natuurlijk past bijvoorbeeld een blauwader kaas ook prima.

Ik adviseer wel deze salade met een lepel te eten want prikken in fijngesneden boerenkool werkt niet ☐

Voor 2 personen

Bereidingstijd: < 30 min.

## Ingrediënten salade

- 200 gram boerenkool (fijngesneden)
- 2 eetlepels citroensap
- 200 gr gekookte linzen (dit is ongeveer 70 gram ongekookte linzen)
- 500 gr rauwe zoete aardappel (gebakken is dit ongeveer: 300-350 gram)
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel (gerookte) paprikapoeder
- 50 gram fetakaas

## **Ingrediënten dressing**

- 4 eetlepels olijfolie
- 1,5 eetlepels balsamico azijn
- 1 flinke theelepel honing
- 1 eetlepel water
- Zout naar behoefte

## **Bereiding**

Boerenkool met het citroensap kneden (=masseren) en een half uurtje laten rusten. Dit zorgt ervoor dat de boerenkool zachter wordt.

De oven voorverwarmen op 200 graden.

De zoete aardappel schillen en in kleine blokjes van 1x1 cm snijden. Deze omroeren met 1 eetlepel olijfolie, kurkuma, (gerookte) paprikapoeder en zout.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en verdeel hierop de zoete aardappelblokjes en rooster ze in ongeveer 20-25 minuten gaar.

Laat de zoete aardappel wat afkoelen tot lauwwarm.

Verdeel de boerenkool over 2 borden samen met de linzen en maak het af met de geroosterde zoete aardappelblokjes.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een potje, flink schudden en klaar is je dressing.

Als extra finishing touch voeg je nog wat verkruimelde feta toe.

Verdeel de dressing over de 2 maaltijdsalades.

Eet smakelijk!