

Warme salade van geroosterde groenten en walnoten

totale tijd **35 min.** 15 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3558 kJ / 850 kcal

Vetten: **46 g** Eiwitten: **27 g**
Koolhydraten: **63 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

8	wortelen
4	pastinaken
4	lente-uitjes
0,5	bol knoflook
2 eetlepels	olijfolie
4 eetlepels	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 eetlepels	verse tijm
1	takje rozemarijn
70 g	walnoten
2 eetlepels	honing
2 eetlepels	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	een snuf peper
1	krop Romeinse sla
70 g	blauwe kaas

VOORBEREIDING

Stap 1

8 wortelen - **4** pastinaken - **4** lente-uitjes - **0,5** bol knoflook - **2 eetlepels** olijfolie - **4 eetlepels** Kikkoman Teriyaki Marinade - **2 eetlepels** verse tijm - **1** takje rozemarijn

Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd de wortels, pastinaken en lente-uitjes in de lengte doormidden en pel de knoflook. Meng alles met de olijfolie en Teriyaki Marinade. Leg op een bakplaat, bestrooi met de gehakte kruiden en bak 20 minuten. Laat lichtjes afkoelen.

Stap 2

70 g walnoten - **2 eetlepels** honing - **2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - een snuf peper

Rooster ondertussen de walnoten droog in een koekenpan. Meng de honing met de sojasaus en peper en giet dit over de walnoten. Roer af en toe tot ze gekarameliseerd zijn.

Stap 3

1 krop Romeinse sla - **70 g** blauwe kaas

Doe de blaadjes Romeinse sla in een kom en leg de geroosterde groenten en walnoten erop. Bestrooi met blokjes kaas en serveer.