

## Benodigdheden

voor 4 personen

- 1 zoete aardappel
- 2 el olijfolie
- zout en peper
- 2 flinke el Bonne Maman
- Vijgen Confiture
- 4el citroensap
- 2 stronkeroodlof
- 1 venkel
- 8 gedroogde vijgen (in stukjes)
- 4 el pompoenpitten

## Tijd

30 minuten

# ZOETE AARDAPPEL

Winterse salade met roodlof,  
zoete aardappel en vijgenjamdressing

## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven voor 180°C.

Was de zoete aardappel en snijd in de lengte in stukken. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar.

**Stap 2:** Meng ondertussen voor de dressing de vijgenjam, het citroensap en 2 el olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

**Stap 3:** Verwijder de kern van de roodlof en pluk de blaadjes van de stronk. Snijd het venkeloof van de knol, hak fijn en houd apart. Verwijder de harde kern uit de venkel en snijd in heel dunne plakken.

**Stap 4:** Meng de zoete aardappel met de roodlof, de venkel en de stukjes vijgen. Besprenkel met de dressing en roer door elkaar.

**Stap 5:** Verdeel de salade over borden en bestrooi met de pompoenpitten. Bestrooi met wat venkeloof.



Bron: Foodies