



## Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen

Datum: 23-11-2015  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Salade:**

- 12 gedroogde pruimen
- 1 rookworst
- 2 uien
- 3 gekookte rode bieten
- 1 eetl. olijfolie
- 250 g spekreepjes
- 400 g gemengde sla
- basilicum om te garneren
- bieslook om te garneren

#### **Dressing:**

- 1 ui
- 150 ml olijfolie
- 100 ml balsamicoazijn
- 1 citroen (sap)
- 4 theel. mosterd
- 1 theel. zout
- 1 theel. suiker

### Bereidingswijze:

#### **Salade:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de pruimen in partjes en de rookworst in stukken van 2 cm. Pel de uien en snij deze in halve ringen. Meng alles door elkaar met de olie. Snij de rode bieten in 8 parten. Verdeel de pruimen, ui, rookworst en spekreepjes over een ovenschaal en verdeel de rode bieten daar overheen. Schuif het geheel 20 minuten in de oven.

#### **Dressing:**

Pel de ui en snipper deze fijn. Meng de olijfolie, balsamicoazijn, citroensap, mosterd, ui, zout en suiker in een diepe kom en pureer met de staafmixer tot een dressing.

#### **Serveren:**

Verdeel de sla over de borden en bedek het met de warme groenten en het vlees en besprenkel met de dressing. Garneer met blaadjes basilicum en bieslook.