

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 zoete aardappelen
- 1 el olijfolie
- 1 Romanesco
- 60 gr cranberries
- 60 gr geroosterde pecannoten
- 1 plakje gedroogd zeewier

DRESSING INGREDIËNTEN

- 1 klein teentje knoflook, fijngeperst
- 2 el tahin
- 2 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- ½ tl bloemenhoning
- peper en zout

Bereiding

Snijd de zoete aardappel in blokjes en bak deze in ongeveer 5 minuten gaar, tot ze licht beginnen te verkleuren. Laat kort afkoelen. Snijd de Romanesco in roosjes en blancheer deze in zo'n 5 minuten beetgaar. Meng de zoete aardappel, Romanesco, cranberries en de pecannoten in een kom door elkaar. Doe de ingrediënten voor de dressing in een (maat)beker en mix met een blender tot een glad mengsel. Meng de dressing vlak voor het serveren door de salade en knip het zeewier in dunne reepjes boven de salade als garnering.

Tip!

De puntige roosjes van Romanesco zijn ook hartstikke leuk als een snackje bij de borrel. Maak er een lekker fris dipje bij en je hapt ze rauw ook lekker weg!

**Salade met Romanesco,
zoete aardappel en tahin dressing**

