

# Sweet Potato and Spinach Salad

with Creamy Goat Cheese

15 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, aluminum foil, large bowl, whisk

## Ingredients

|                   | 2 Person |
|-------------------|----------|
| Sweet Potato      | 170 g    |
| Baby Spinach      | 113 g    |
| Goat Cheese       | 56 g     |
| Dried Cranberries | ¼ cup    |
| Sunflower Seeds   | 28 g     |
| Red Wine Vinegar  | 1 tbsp   |
| Shallot           | 50 g     |
| Oil*              |          |

Salt and Pepper\*

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Broil sweet potatoes

Cut **sweet potatoes** into ½-inch pieces. Add **sweet potatoes** and **½ tbsp oil** to a foil-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat. Broil in the **middle** of the oven until tender, 10-12 min.



## Make dressing

While **sweet potatoes** broil, peel, then mince **shallot**. Add **shallots**, **vinegar** and **2 tbsp oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



## Finish and serve

Add **sweet potatoes**, **spinach**, **half the dried cranberries** and **half the sunflower seeds** to the large bowl with **dressing**. Toss to combine. Divide **salad** between bowls. Crumble **goat cheese** over top. Sprinkle with **remaining dried cranberries** and **remaining sunflower seeds**.

# Salade d'épinards et de patates douces

avec fromage de chèvre crémeux

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium grand bol, fouet

## Ingrédients

|                       | 2 personnes  |
|-----------------------|--------------|
| Patate douce          | 170 g        |
| Bébés épinards        | 113 g        |
| Fromage de chèvre     | 56 g         |
| Canneberges séchées   | ¼ tasse      |
| Graines de tournesol  | 28 g         |
| Vinaigre de vin rouge | 1 c. à soupe |
| Échalote              | 50 g         |
| Huile*                |              |

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé les cuisiniers! Veuillez consulter le site Web ou l'application pour obtenir les informations nutritionnelles de la recette préparée.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire griller les patates douces

Couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium arroser les **patates douces** de ½ c. à soupe d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire griller au centre du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



## Terminer et servir

Ajouter les **patates douces**, les **épinards**, la **moitié** des **canneberges séchées** et la **moitié** des **graines de sésame** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien remuer. Répartir la **salade** dans le bol. Parsemer du **reste** des **canneberges séchées** et du **reste** des **graines de tournesol**.



## Préparer la vinaigrette

Pendant que les **patates douces** grillent, peler, puis émincer l'**échalote**. Dans un grand bol, ajouter l'**échalote**, le **vinaigre** et **2 c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet.