



Kumpir met makreel en kappertjes

en gemengde salade met komkommer en citroen



ca. 45min



2 personen

Vandaag op tafel - de Marley Spoon twist op de Turkse aardappel lekkernij - kumpir! Je snijdt de aardappels open, poft ze in de oven en prakt de inhoud van de aardappel in de aardappel. En dan top je 'em met allerlei heerlijke sauzen en toppings. Onze versie maak je met gerookte makreel, hartige kappertjes en verse dille. Perfect comfortfood!

Wat je van ons krijgt

- 2 pofaardappels
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 50g mesclun
- 1 citroen
- 1x gerookte makreel ⁴
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el boter ⁷
- 2tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 857kcal, vet 54.6g, koolhydraten 68.7g, eiwit 22.9g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat 1el boter smelten in een middelgrote koekenpan. Snijd de **aardappels incl. schil** in de lengte doormidden en prik ze rondom een paar keer in met een vork. Bestrijk de **aardappels** met de gesmolten **boter** en breng ze royaal op smaak met zout en peper. Bewaar de pan.



4. Dressing kloppen

Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in 2 parten. Klop een **dressing** van het **citroensap**, 1el olijfolie en 2tl honing. Breng op smaak met zout en peper.



2. Aardappels bakken

Leg de **aardappels** met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 30-35min gaar in de oven.



5. Makreel bakken

Verwijder de **huid** van de **makreel** en scheur de **vis** in hapklare stukjes. Verwijder daarbij eventuele graatjes. Laat 1/2el boter smelten in de koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **makreel** en de **kappertjes** toe zodra de boter heet is en bak in 3-5min zacht.



3. Salade maken

Snijd de **komkommer** in plakken. Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in fijne reepjes, de **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **komkommer** en **ui** met de **salade**.



6. Afmaken en serveren

Hak de **helft van de dille incl. steeltjes** grof. Neem de **aardappels** uit de oven en schep de binnenkant van de **aardappels** los met een vork. Verdeel de **crème fraîche**, de **makreel** en de **kappertjes** over de **aardappels**. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de **dille**. Meng de **salade** met de **dressing** en serveer de **citroenpartjes** erbij.