



Special: groenten met blauwekaasdip

met spinazie en crème fraîche



ca. 40min



2 personen

Dit gerecht zou een voorafje kunnen zijn van een meergangendiner, maar dat hoeft het niet te zijn. Want eigenlijk zouden we ons al meteen willen volproppen met deze hemelse blauwekaasdip met spinazie, sjalotjes en crème fraîche - probeer hier maar eens met je vingers van af te blijven! En je hebt geen bestek nodig want je serveert de dip met knapperige selderij en in de oven geroosterde pompoen en broccoli. Een feestmaal!

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1 flespompoeen
- 100g babyspinazie
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 1 stuk blauwe kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan

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

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 55.3g, koolhydraten 33.3g, eiwit 23.7g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stam** en snijd 'em in blokjes. Schil de **pompoeen** en snijd 'em in vieren. Verwijder de zaden met een lepel en snijd dan in staafjes van ca. 7cm lang.



4. Spinazie garen

Pel de **knoflook** en het **sjalotje** en hak beide fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el boter en fruit de **knoflook** en **sjalot** in ca. 3min glazig. Voeg de **spinazie** beetje bij beetje toe en laat 3-4min garen, tot de **blaadjes** geslonken zijn en het vocht verdampt is.



2. Groenten roosteren

Hussel de **pompoeenstaafjes** en de **broccoliroosjes** om met 1el olijfolie elk en een flinke snuf zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster ze 18-24min in de oven, tot de **groenten** beetgaar zijn. Neem de **broccoli** evt. al na ca. 12min uit de oven.



5. Dip maken

Verkruiemel de **blauwe kaas** boven de pan en voeg de **crème fraîche** toe. Draai het vuur laag en laat zachtjes koken, tot de **kaas** gesmolten is. Breng de **dip** op smaak met een flinke snuf peper.



3. Groenten snijden

Hak de **spinazie** grof. Snijd de **selderijstengels** in de lengte doormidden en snijd ze ook in staafjes van ca. 7cm lang.



6. Afmaken en serveren

Doe de **blauwe kaas-spinaziedip** in een kommetje en serveer met de **broccoli**, de **pompoeen** en de **selderijsticks**.