

DINNERLY



Bonte frietschotel met groenten en hummusdip met dille



ca. 35min



2 personen

Een kleurrijk bord vol frieten? Meer hoeven we niet te horen, want we staan al in de keuken, gewapend met mes, vork en een enorme eetlust. En die voorpret is terecht, want dit bord vol goudbruine frietjes, zachte aubergine, frisse komkommer, tomaat en romige hummusdip is een droom die uitkomt. Snel aan de slag dus!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 zak friet
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 10g verse dille
- 1 minikomkommer
- 1 bakje hummus ¹¹
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- suiker
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier

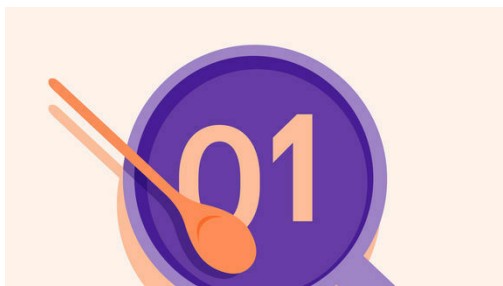
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

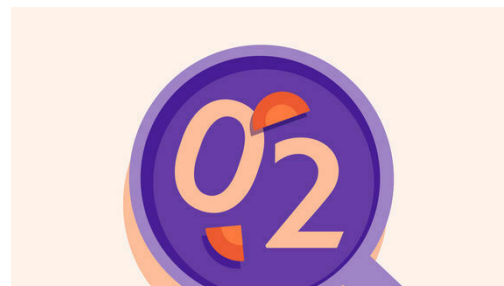
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 821kcal, vet 37.9g, koolhydraten 101.5g, eiwit 15.6g



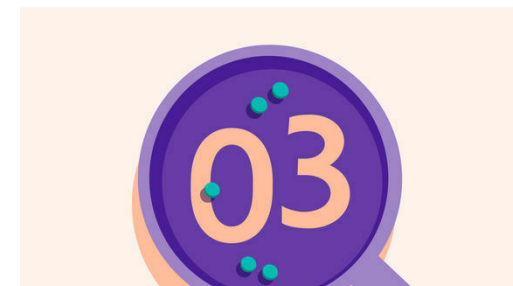
1. Aubergine voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **aubergine** in stukken van ca. 2cm. Meng de **friet** en de **aubergine** met **3/4e van de kruidenmix**, 2el olijfolie en 1tl zout. (Zie ook stap 6.)



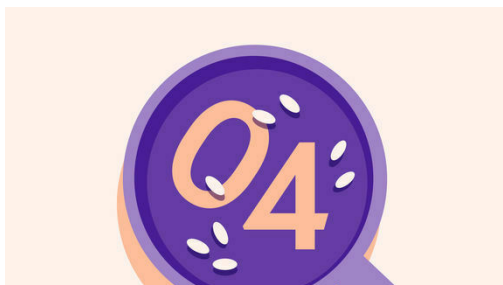
2. Friet bakken

Verdeel de **friet** en **aubergine** over twee bakplaten met bakpapier zodat ze niet overlappen en bak ze in 14-16min goudbruin. Draai de **friet** en **aubergine** halverwege om en wissel ook de bakplaten om, zodat alles op hetzelfde tempo gaar wordt.



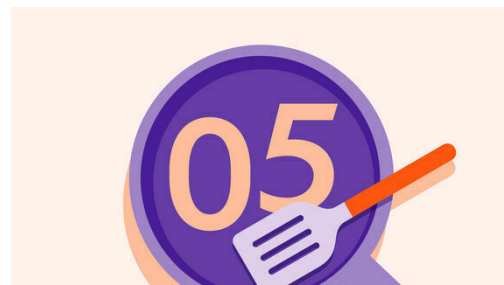
3. Komkommer snijden

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Snij de **dille** grof. Snij de **helft van de komkommer** in kleine blokjes.



4. Dip maken

Maak een **dip** van de **hummus**, de **blokjes komkommer**, de **dille**, de knoflook, 1/2tl azijn en 4el water. Voeg evt. meer water toe om de **dip** te verdunnen. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Salade maken

Snij de **rest van de komkommer** en de **tomaat** in grove blokjes en meng ze met de **rest van de kruidenmix**, 2tl olijfolie, 1tl azijn en een flinke snuf suiker. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **friet** en **aubergine** op borden, verdeel de **komkommer** en **tomaat** erover en garneer met de **hummusdip**.



6. Nog even geduld...

Als je het kunt verdragen nog iets langer te wachten met eten kun je de komkommer- en tomatensalade het beste ca. 10min laten intrekken voor je 'm serveert. Zo wordt ie het lekkerst. Je kunt 'm ook als eerste maken, voordat je de aubergine en friet klaarmaakt.