

DINNERLY



Geroosterde groenten met pikante harissa met dip en veldsla met uiendressing



ca. 30min



2 personen

Weinig werk en veel smaak, dat is het geheim achter het succes van dit gerecht. Terwijl de aardappel en bloemkool in de oven roosteren, maak je snel een heerlijke dressing van uienmarmelade en een romige dip van crème fraîche... en dat was het alweer! Makkelijk, lekker, perfect!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 bloemkool
- 1 netje kruimige aardappels
- 2 zakjes harissakruiden
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- garde

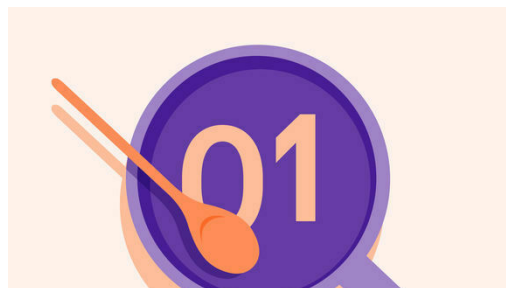
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

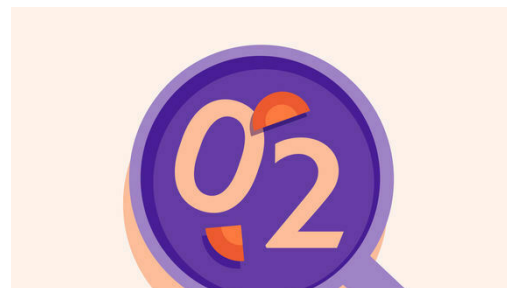
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 743kcal, vet 51.3g, koolhydraten 55.1g, eiwit 12.2g



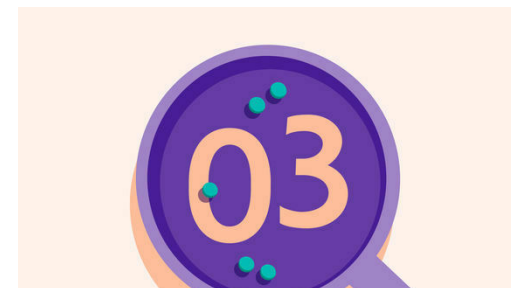
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **bloemkool** in roosjes van ca. 2cm. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren).



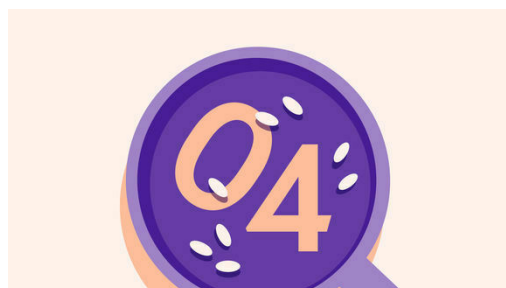
2. Groenten bakken

Meng de **aardappel** en **bloemkool** met **2/3e van de kruidenmix** (of meer naar smaak), 2el olijfolie, 1tl peper en 1tl zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **groente** in 20-25min goudbruin en gaar.



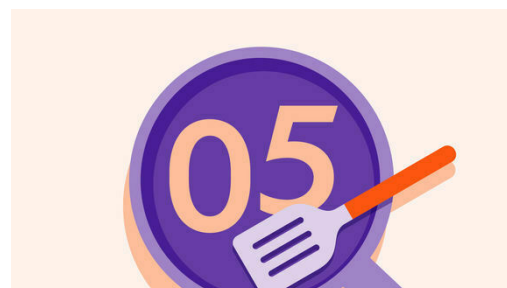
3. Dressing maken

Klop met een garde een **dressing** van de **uienmarmelade**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1el water, 1tl mosterd en 1/2tl honing.



4. Dip maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Maak een **dip** van de **crème fraîche** en de knoflook.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **aardappel** en **bloemkool** over borden, schep de **salade** met **dressing** erop en druppel de **dip** erover.



6. Idee voor gasten

Heb je gasten uitgenodigd, maar geen idee wat je op tafel moet zetten? Je kunt dit gerecht gemakkelijk omtoveren tot een feestmaal voor meer mensen. Serveer de salade met dressing en de groenten apart en vul je maaltijd aan met wat vlees of eieren. Zo hoeft er niemand met honger naar huis te gaan.