



Geroosterde groentesalade

met avocadocrème en pistachenoten



30-40min



2 personen

Veel groentesoorten krijgen een extra bijzondere, diepe smaak als je ze roostert in de oven. Reden genoeg dus om vandaag de aardappels en rode bieten op die manier te bereiden. Door ze nog eens extra te kruiden met ras el hanout en ze na het roosteren met een fris romige crème van avocado te combineren, heb je in een handomdraai een divers en lekker bordje eten op tafel staan!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 rode bieten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 avocado
- 15g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 citroen
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

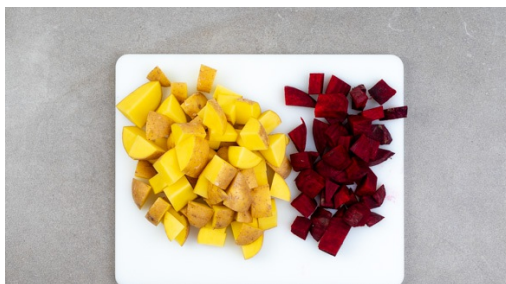
Rode bieten geven af, dus draag handschoenen bij de voorbereiding of was je handen direct na de bereiding.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 42.3g, koolhydraten 68.1g, eiwit 15.2g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Boen de **aardappels** schoon en snijd ze **incl. schil** in blokjes. Schil de **bieten** en snijd ze in kleine blokjes (**zie kooktip, links**).



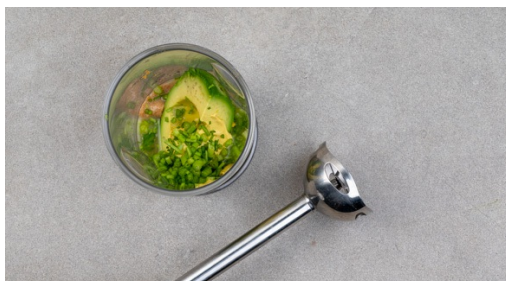
2. Groenten roosteren

Meng de **ras el hanout** met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Verdeel de **aardappels** en **bieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **kruidenolie**. Rooster de **groenten** 20-30min in de oven, tot ze gaar zijn en de randjes knapperig.



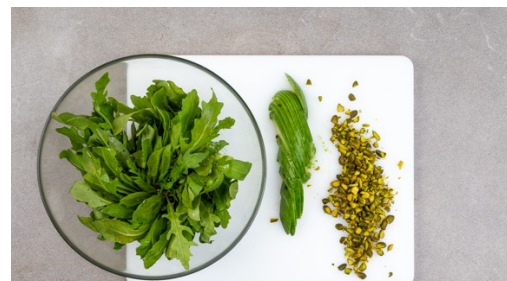
3. Avocadodip voorbereiden

Snijd de **avocado** doormidden, verwijder de pit en schep het **vruchtvlees** uit de schil. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



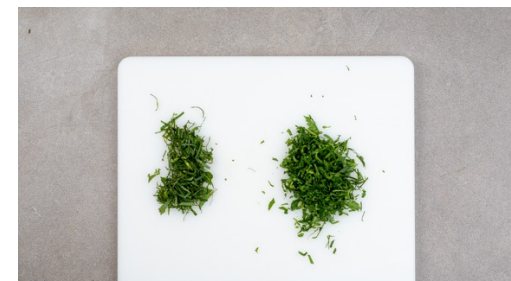
4. Avocado pureren

Doe de **helft van de avocado** met **1tl sojasaus**, 1el mosterd, het **citroensap**, de **citroenrasp**, de **peterseliesteeltjes** en ca. 3el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **crème** op smaak met peper en zout. Voeg evt. meer water en **sojasaus** toe naar smaak.



5. Salade voorbereiden

Hak de **pistachenoten** grof. Snijd de **rest van de avocado** in dunne plakjes. Meng de **rucola** met 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper.



6. Toppings voorbereiden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **peterselieblaadjes** grof. Serveer de **ovengroenten** met de **rucola**, de **avocadoplakjes** en een schepje **avocadocrème**. Bestrooi met de **kruiden** en de **pistachenoten**.