



Geroosterde knolselderij en kikkererwten

met komkommer-appelsalade en dip



30-40min



2 personen

De bruinige knolselderij is op het eerste gezicht misschien niet de mooiste groente, maar wij vinden z'n milde aardse smaak en veelzijdigheid geweldig. Vandaag snijden we 'm in frietjes en roosteren die vervolgens in de oven. Naast krokante kikkererwten in ras el hanout wordt het zo al snel een feestmaal. We maken er een salade met komkommer, appel, spinazie en bieslook bij en serveren het geheel met een munt-yoghurtdip.

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje ras el hanout kruidenmix
- 1 appel
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: bieslook & munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 100g babyspinazie
- 25g amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- zeef

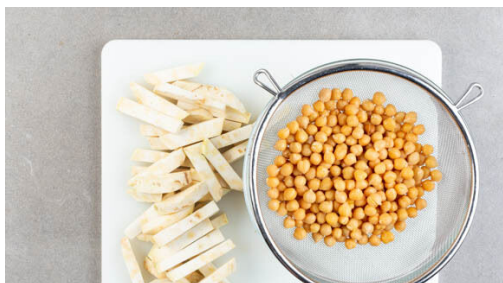
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 36.1g, koolhydraten 58.8g, eiwit 18.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **knolselderij** en snijd 'm in frietjes van 1-2cm dik. **Tip:** als je de **knolselderij** met een dunschiller wil schillen kun je 'm het beste eerst doormidden of in vieren snijden. Giet de **kikkererwten** af, spoel ze met koud water en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Meng de **knolselderij** en **kikkererwten** met de **helft van de kruidenmix** (of meer naar smaak), 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en bak 20-30min in de oven, tot ze goudbruin zijn.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'em in kleine blokjes. Schaaf de **komkommer** met een dunschiller in lange repen.



4. Yoghurdip maken

Pluk de **muntblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes. Meng ze door de **yoghurt** en breng op smaak met peper en zout.



5. Salade afmaken

Snijd de **bieslook** in dunne ringen. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **komkommer, appel, bieslook** en **spinazie**.



6. Amandel roosteren

Voeg het **amandelschaafsel** ca. 5min voor het einde van de baktijd toe aan de bakplaat met knolselderij en rooster mee, tot het goudbruin is. **Pas op:** het kan snel donker worden. Schep de **knolselderij, kikkererwten** en **salade** op borden, garneer met de **amandel** en serveer met de **yoghurdip**.