



Rösti van zoete aardappel en pastinaak

met kaas, romige champignons en chutney



40-50min



2 personen

Deze krokante rösti van zoete aardappel, pastinaak en kaas bak je eerst kort in de pan voordat ze de oven in gaan. En in de tussentijd maak je op het gemak de abrikozenchutney, romige champignons met spinazie en een salade met pijnboompitten. Een vegetarische maaltijd van de bovenste plank!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 pastinaak
- 250g kastanjechampignons
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 200g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 10g pijnboompitten
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 25g gedroogde abrikozen¹²
- 1 zakje chilivlokken
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei³
- 3½el bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 49.0g, koolhydraten 61.1g, eiwit 21.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Schil de **zoete aardappel** en de **pastinaak** en rasp beide grof. Knijp er met een keukendoek zoveel mogelijk vocht uit. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Pel de **ui** en de **knoflook** en hak beide fijn. Was de **spinazie**. Rasp de **kaas** fijn.



4. Chutney maken

Hak de **abrikozen** fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en voeg de **gehakte abrikozen**, de **helft van de ui**, de **knoflook** en de **chilivlokken naar smaak** toe en bak in 2-3min glazig. Bestrooi met 1tl suiker en blus af met 1tl azijn en 100ml water. Laat de **chutney** ca. 10min zachtjes koken, roer regelmatig.



2. Rösti voorbereiden

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** ca. 2min. Meng de **geraspte groenten** met de **kaas**, 1 ei, 3el bloem, ca. **⅔ van de aardappelkruiden** en een snuf zout en peper. Verdeel het **mengsel** in **4 gelijke porties**. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **rösti** in 3-4min aan elke kant krokant.



5. Champignons bakken

Verhit de koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignons** en de **rest van de ui** ca. 3min scherp aan. Zet het vuur lager en roer er 1tl bloem door. Blus af met 80-100ml water. Voeg de **helft van de spinazie** en de **crème fraîche** toe en roer tot de **blaadjes** geslonken zijn. Breng op smaak met peper zout en laat zachtjes koken tot het serveren.



3. Rösti bakken

Leg de **rösti** op een bakplaat met bakpapier en bak 12-15min de oven. Draai ze na de helft van de baktijd om.



6. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **rest van de spinazie**. Serveer de **rösti** met de **romige groenten** en de **spinaziesalade**. Bestrooi met de **pijnboompitten** en serveer met de **abrikozenchutney**.