MARLEY SPOON

Griekse skordalia-bowl

met walnoten, courgette en olijven

30-40min 2 personen

Skordalia is een populair Grieks gerecht dat is gebaseerd op aardappelpuree met citroensap en knoflook. Vandaag gooien we ook gehakte walnoten en verse dille in de kom en serveren we de romige klassieker als smakelijke basis voor geroosterde courgette en cherrytomaten uit de oven. Als garnering mogen hartige olijven en een frisse rode uienpickle natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1kg kruimige aardappels
- 1 courgette
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 onbehandelde citroen
- 1 rode ui
- 10g verse dille
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 50g walnoten [15]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen
noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 744kcal, vet 37.9g, koolhydraten 82.3g, eiwit 16.3g

1. Courgette roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan 500ml water aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **courgette** in de lengte in frietachtige staafjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de Griekse kruidenmix** en een flinke snuf zout en een snuf peper. Rooster 15-20min in de oven.

2. Tomaatjes roosteren

Leg de **cherrytomaten** in een kleine ovenschaal en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster ca. 10min in de oven.

3. Aardappels koken

Schil **750g aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg ze met het **bouillonpoeder** toe aan het kokende water en kook de **aardappels** in ca. 15min gaar. Giet af en vang hierbij **150ml bouillon** op.

4. Smaakmakers voorbereiden

Pers de **citroen** uit. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng ze met **1el citroensap**, 1tl azijn en een flinke snuf zout en suiker en zet opzij. Pluk de **dilletopjes** en hak grof. Hak de **olijven** grof of snijd ze in ringetjes. Pel de **knoflook**.

5. Walnotenpuree maken

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 3-4min. **Let op**, ze kunnen snel donker worden. Doe de **walnoten** in een hoge (maat)beker, laat ze iets afkoelen. Voeg dan de **knoflook**, **150ml bouillon** en het **citroensap** toe. Pureer zo glad mogelijk met een staafmixer.

6. Skordalia afmaken

Stamp de **aardappels** glad en roer er dan de **walnotenpuree** en de **helft van de dille** door. Proef en breng evt. op smaak met meer zout en peper. Serveer de **skordalia** in kommen of diepe borden. Top met de **courgette**, **tomaatjes** en **uienpickle**. Garneer met de **olijven** en de **rest van de dille**.