



Mozzarella op geroosterde groenten

en pesto van zonnebloempitten



30-40min



2 personen

Chef Hannah heeft weer een fijne maaltijdsalade voor je bedacht. Met rode biet, knolselderij en aardappelen - geroosterd in de oven. Bestrooid met romige mozzarella en besprenkeld met een heerlijke pesto van zonnebloempitten, verse kruiden en citroen. Je serveert er een lichte rucolasalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 grote knolselderij ⁹
- 2 rode bieten
- 40g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 50g zonnebloempitten
- 1 bol mozzarella ⁷
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

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.

Allergenen

melk (7), selderij (9), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 845kcal, vet 50.2g, koolhydraten 69.4g, eiwit 27.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappelen incl. schil** in partjes. Schil de **knolselderij**, snijd 'm in vieren en dan in stukjes van ca. 2-3cm. Schil de **rode bieten** en snijd ze in partjes. **Let op**, de **bieten** geven rood af dus draag evt. keukenhandschoenen en een schort.



4. Pesto maken

Doe ca. **¾ van de kruiden**, de **knoflook**, de **zonnebloempitten** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een romige **pesto**. Als je wilt kun je de **basilicumsteeltjes** hakken en toevoegen. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en peper en zout. Voeg evt. wat water toe als de **pesto** te dik is.



2. Groenten roosteren

Leg de **aardappels**, de **knolselderij** en de **rode bieten** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel gelijkmatig en bak in 30-35min goudbruin en gaar in de oven.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl balsamicoazijn (of een andere azijn als je geen balsamico hebt) en een snuf peper en zout.



3. Pesto voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel de **knoflook** en kneus de **knoflook** met de platte kant van een mes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Mozzarella scheuren

Giet de **mozzarella** af en scheur in hapklare stukjes. Bestrooi met wat zout. Meng de **geroosterde groenten** met de **rest van de citroenrasp** en de **rest van de kruiden**. Bestrooi met de **mozzarella** en besprenkel met de **pesto**. Meng de **rucola** met de **dressing** en serveer bij de **geroosterde groenten**.