

DINNERLY



Geroosterde aardappels met olijvenpesto met rucola en gegrilde tomaten



30-40min



2 personen

Kijk eens wat een vrolijk bord! Kleurig, gezond en superlekker. Geroosterde aardappels en groenten met notige rucola en een zelfgemaakte olijvenpesto. Hier krijgen we direct een zomers gevoel van. Als je je ogen sluit, waan je je al helemaal op het terras van een restaurantje aan de Middellandse Zee...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groene olijven
- 2 tomaten
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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 693kcal, vet 46.8g, koolhydraten 53.8g, eiwit 13.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes van 1-2cm dik. Pel en halveer de **ui** en snij in partjes van 1cm dik. Meng de **aardappel** en **ui** met 1el olijfolie en ½tl zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster 25-30min in de oven tot de **aardappels** goudbruin en knapperig zijn.



2. Pesto maken

Hak de **cashewnoten** grof. Pel en rasp 2 tenen knoflook. Snij de **peterselie mét steeltjes** grof. Pak de staafmixer en maak een gladde **pesto** van de **helft van de cashewnoten**, de **peterselie**, de **olijven**, de helft van de knoflook, 2el olijfolie, 1el azijn en 1-2el water. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



3. Tomaten marineren

Meng de rest van de knoflook met 1el olijfolie en een snuf zout. Snij de **tomaten** doormidden en bestrijk de snijvlakken met de **knoflookolie**.



4. Tomaten grillen

Verhit een middelgrote (grill)pan op middelhoog vuur. Leg de **tomaten** met het snijvlak naar onder in de pan en bak ze 7-8min. Zet het vuur lager als ze te snel bruin worden.



5. Afmaken en serveren

Meng de **geroosterde aardappels** en **ui** met de **rucola** en ¾ van de **pesto**. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het mengsel over de borden en leg de **tomaten** erop. Garneer met de **rest van de cashewnoten** en **pesto**.



6. Ruim baan voor citroen

Het aroma van citroen past heel goed bij het Middellandse Zee-gevoel. Als dit jou ook lekker lijkt, kun je de azijn in de pesto vervangen door vers citroensap.