

DINNERLY



Gepofte zoete aardappel met fetasaus gevuld met champignons en paprika



40-50min



2 personen

De klassieke gepofte aardappel krijgt vandaag een make-over, want we serveren er zachte zoete aardappelen voor in de plaats. We vervangen standaard kruidenroom voor een romige, zoute fetasaus en serveren er daarnaast lekker veel groente bij. We roosteren namelijk paprika en champignons met een heerlijke kruiden- en knoflookkruidenmix, waardoor ze een mooie garnering vormen bij de zoete aardappel. Smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 3 zoete aardappels
- 1 paprika
- 250g champignons
- 100g feta⁷
- 1 zakje knoflook-kruidentmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise³
- 2½el boter⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

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

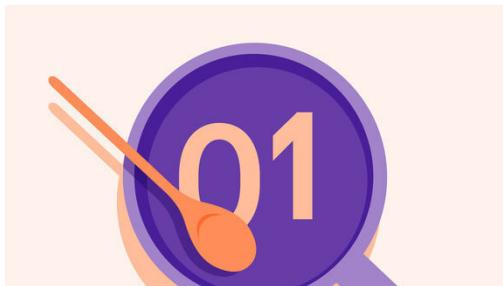
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

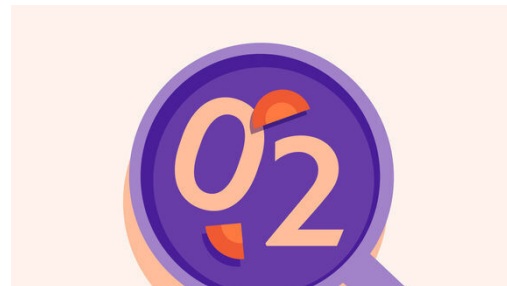
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 751kcal, vet 47.3g, koolhydraten 60.6g, eiwit 17.9g



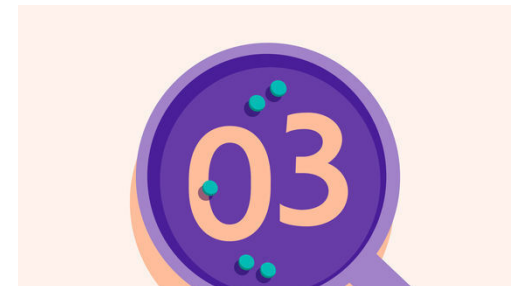
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Snij de **zoete aardappels mét schil** in de lengte doormidden, dompel de snijkanten in de boter en bestrooi met een flinke snuf zout. Leg de **zoete aardappels** met de snijkanten naar beneden op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 30-35 minuten gaar. Bewaar de pan en de boter.



2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in stukken van 1-2cm. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten).



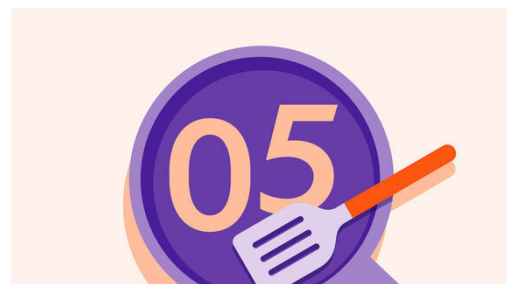
3. Groente bakken

Smelt een ½el extra boter in de koekenpan en bak de **paprika** en **champignons** met een flinke snuf zout op medium tot hoog vuur in 10-14min gaar.



4. Fetasaus bereiden

Verkruimel de **feta** in een hoge (maat)beker. Voeg 3el mayonaise en 1el water toe en pureer tot een fijne romige **sous**.



5. Afmaken en serveren

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng samen met de **kruidentmix** en 1el boter door de **groente** en verhit de pan nog ca. 1min. Kruid de **groentepan** met veel peper. Leg de **paprika** en de **champignons** op de **zoete aardappels** en dien op met de **fetasaus**.



6. Saus verfijnen

Als je wil, kan je de fetasaus verder op smaak brengen met verse kruiden, chilipeper of knoflook. Pureer de ingrediënten rechtstreeks mee of hak ze fijn en roer ze daarna door de sous.