



Grillkaas met cannellinibonen

met ovengroenten en paprika-walnootdip



ca. 30min



2 personen

Grillkaas is een veelzijdig zoutig kaasje. We bakken 'm vandaag lekker krokant en serveren 'm met cannellinibonen gekruid met za'atar en citroen, geroosterde aubergine, wortel en ui, en een heerlijke muhammara-dip van paprika en walnoten. Nog een paar partjes citroen erbij en je maaltijd is compleet!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tenen knoflook
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik cannellini bonen
- 1 zakje za'atar-kruiden ¹¹
- 200g Griekse grillkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1037kcal, vet 77.3g, koolhydraten 42.7g, eiwit 40.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel** en snijd in dunne plakjes. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en in parten van ca. 1cm. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in vieren. Halveer en pel de **ui**, snijd **een helft** in dunne partjes. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in 4 partjes.



4. Dip pureren

Snijd de **paprika** in stukken. Druk de **geroosterde knoflook** uit zijn schil en doe samen met de **paprika**, **geroosterde walnoten**, **½tl paprikapoeder**, 2el olijfolie en 1tl balsamicoazijn in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng de **dip** op smaak met zout, wat **citroensap uit de partjes** en evt. meer **paprikapoeder**.



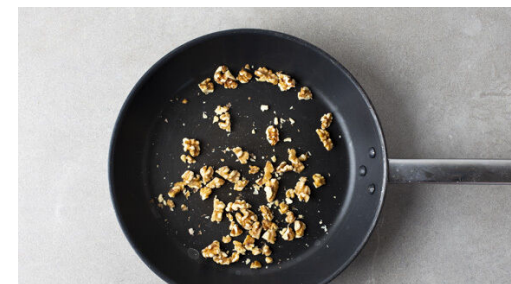
2. Groenten bakken

Leg de **wortel**, **paprika**, **aubergine**, **uipartjes** en **1 ongepelde teen knoflook** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en ½tl zout. Bak ca. 20min in de oven. Neem de **paprika** en de **knoflook** na ca. 12min uit de oven en laat afkoelen.



5. Bonen garen

Spoel de **bonen** met koud water in een zeef en laat uitlekken. Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 2el boter en bak de **gehakte ui** en de **knoflook** met ½tl zout en de **helft van de za'atar** in ca. 2min lichtbruin. Voeg de **bonen** en 100ml water toe en laat 5-6min zachtjes koken op laag vuur. Breng op smaak met peper, zout, **citroenrasp** en **-sap**.



3. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan. Hak ondertussen de **andere uihelft** fijn. Pel en snijd de **rauwe knoflook** in dunne plakjes.



6. Grillkaas bakken

Dep de **grillkaas** droog en snijd in dunne plakken. Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **grillkaas** 2-3min aan elke kant goudbruin. Serveer de **grillkaas** met de **ovengroenten**, de **bonen** en de **dip**. Bestrooi met **paprikapoeder**, (versgemalen) peper en de **rest van de citroenrasp**. Serveer de **citroenpartjes** erbij.