DINNERLY

Midden-Oosterse aardappelsalade

met tahindressing en geroosterde kikkererwten

20-30min 2 personen

Klassiekers, maar dan modern. Bij Dinnerly laten we ons graag inspireren door klassieke gerechten uit allerlei landen en tijden, om daar dan een creative, nieuwe draai aan te geven. Aardappelsalade is al zo oud als de planeet, als niet ouder, maar we wedden dat je 'm nog nooit met deze Midden-Oosterse twist hebt gegeten. Piepers en tahin – kan dat? Jazeker, dat kan heel goed, al helemaal met al die verse groente.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 groene paprika
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 25g tahin [11]
- 1 venkel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 38.8g, koolhydraten 77.4g, eiwit 16.8g

1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 12-15min gaar en laat ze dan uitlekken in een vergiet.

2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** met koud water af in een vergiet en laat goed uitlekken. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in reepjes van ca. 1cm breed.

3. Ingrediënten roosteren

Dep de **kikkererwten** droog tussen vellen keukenpapier. Hussel de **kikkererwten** en **paprika** om met 2tl olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster de **groente** 15-20min in de oven tot de **paprika** een beetje bruin is en de **kikkererwten** knapperig worden. (Zie ook de tip in **stap 6**.)

4. Dressing maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij doormidden. Pak de staafmixer met hoge beker en pureer een **gladde saus** van de **tahin**, **peterselie**, knoflook, 3el olijfolie, 2el lichte azijn en 50-60ml water. Proef de **saus** en breng verder op smaak met peper en zout en evt. een snufje suiker.

5. Mixen en serveren

Snij de **bieslook** in dunne ringetjes en snij de **venkel** in blokjes van ca. 2cm breed. Roer in een grote kom de **aardappels**, de **geroosterde paprika** en de **venkel** door elkaar met de **tahindressing** en **bieslook**. Verdeel de **aardappelsalade** over de borden, schep de **kikkererwten** eroverheen en bestrooi evt. met nog wat verse zwarte peper.

6. Vertrouw op de oven

Niet iedereen vindt rauwe venkel even lekker, en je kunt deze mooie groente ook gewoon roosteren. Leg de stukjes venkel gewoon de laatste tien minuten op de paprika – zo ontstaat er een heerlijk aroma. Door het roosteren worden de oliën in de groente een beetje afgebroken waardoor die typische, anijzige venkelsmaak wat zachter wordt.