



V2: Mexicaanse loaded chili fries

met vegan cashew-queso en tomatensalsa



30-40min



2 personen

Daar is-ie weer, het beste soulfood ooit: loaded fries! Gegratineerde frietjes met allerlei heerlijke toppings. En vandaag in Mexicaanse stijl met tomaten, uien, jalapeñopeper, limoen en koriander. Erbij vegan queso, een rijke saus op basis van cashewnoten en edelgistvlokken. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 100g cashewnoten ¹⁵
- 1 onbehandelde limoen
- 1 paprika
- 1 blik biologische kidneybonen
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 jalapeñopeper
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Kooktip

Maak de salsa evt. zonder chilipeper als er kinderen mee-eten.

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 41.8g, koolhydraten 94.0g, eiwit 28.0g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in dikke frieten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Bak de **friet** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege een keer om.



4. Queso maken

Pel en halveer de **knoflook** en voeg met de **rest van de Mexicaanse kruidenmix, 1-2el limoensap**, de **edelgistsvlokken** en een flinke snuf zout aan de beker met **cashewnoten** toe. Pureer tot een gladde **sous**. Voeg wat water toe als je de **sous** te dik vindt en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



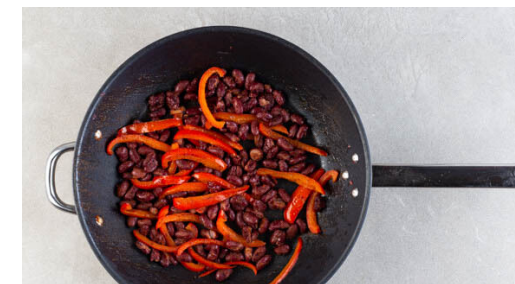
2. Cashews weken

Doe de **cashewnoten** in een hoge (maat)beker en schenk er 100ml heet water bij. Pers de **limoen** uit.



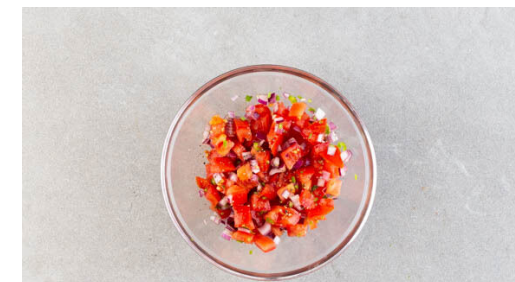
5. Topping voorbereiden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Hak de **helft van de jalapeñopeper** fijn en snijd de **rest** in ringen. Verwijder de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



3. Groente bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in reepjes. Giet de **bonen** af, spoel met koud water en laat uitlekken. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Voeg de **paprika** en **bonen** toe met de **helft van de Mexicaanse kruidenmix** en een flinke snuf zout. Roerbak 6-7min. Neem de pan van het vuur en roer er 1el azijn doorheen.



6. Salsa maken

Meng de **tomaat, ui, gehakte jalapeñopeper naar smaak** en de **koriandersteeltjes** met de **rest van de limoensap** of 1el azijn en een snuf peper en zout. Schep de **paprika en bonen** over de **friet** en serveer de **queso, salsa, korianderblaadjes en jalapeñoringen naar smaak** erbovenop.