



Klassieke Hasselback-aardappels

met romana-salade, hazelnoten en dip



ca. 45min



2 personen

Hallå uit Zweden! Uit het restaurant Hsselbacken, wel te verstaan, waar in de jaren 50 een nieuwe manier werd uitgevonden om aardappels te bereiden. En die Hasselback-methode kun jij uitproberen met ons recept voor deze klassieker met een moderne twist. Aardappels gevuld met kaas met daarnaast een frisse salade met hazelnoten. Nog een bieslookdip erbij en het genieten kan beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 10g verse bieslook
- 1 beker zure room ⁷
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine ovenschaal

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 841kcal, vet 63.8g, koolhydraten 45.6g, eiwit 19.3g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200° hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd overdwars diepe sneden in de **aardappels**, op afstand van ca. 0,5cm van elkaar, maar snijd de **aardappels** niet helemaal door. Ze moeten als harmonica's opvallen.



4. Kaas toevoegen

Strooi na 30min roosteren de **kaas** over de **aardappels** en zorg dat de **kaas** ook in de inkepingen komt. Doe de **hazelnoten** in een kleine ovenschaal en zet in de oven. Bak alles nog eens 5-10min. **Let op:** hou de **hazelnoten** goed in de gaten en haal ze uit de oven zodra ze goudbruin zijn en flink geuren.



2. Aardappels bakken

Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier, wrijf ze in met de **kruidentmix**, 2el olie en een snuf zout. Rooster ze 30min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.



5. Salade voorbereiden

Snijd de harde onderkant van de **romana-sla** en snijd ze in de lengte in vieren. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1½el balsamicoazijn, een flinke snuf zout en een snufje peper.



3. Dip maken

Snijd de **bieslook** in dunne rolletjes. Meng de **bieslook** met de **zure room**, 1el mayonaise en een snuf peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Hak de **hazelnoten** grof. Druppel de **dressing** over de **sla** en bestrooi met de **hazelnoten**. Serveer de **aardappels** met de **salade** en de **dip**.