



Grillkaas met muhammaradip

en geroosterde groente



30-40min



2 personen

Muhammara is een pittige dip die zijn oorsprong vindt in Aleppo, Syrië. Geroosterde paprika's worden gecombineerd met granaatappelsiroop en walnoten, en zo ontstaat een pittige zoete dip met een licht rokerige smaak. Vandaag serveer je deze heerlijke dip met in de oven geroosterde aardappels en wortels en goudbruin gebakken grillkaas. Een bijzondere en heerlijke smaakervaring!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 paprika
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 50g biologisch paneermeel ¹
- 1 zakje granaatappel-extract
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 200g Griekse grillkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

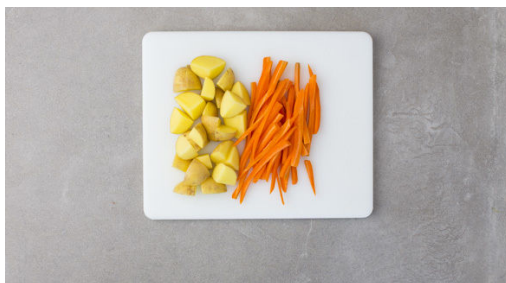
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1044kcal, vet 64.5g, koolhydraten 78.9g, eiwit 36.4g



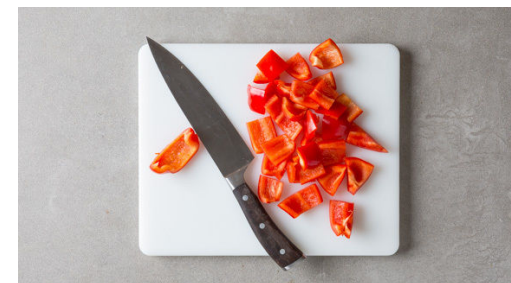
1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in hapklare stukken. Schrob of schil de **wortel** en snijd 'em in de lengte doormidden, en dan in 0,5cm dunne staafjes.



2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** en de **wortel** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie en zout en peper. Bak 20-25min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



3. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprikastukjes** 4-5min, tot ze mooi geroosterd en gebruind zijn. Doe de **paprika** in een kom en laat ze ca. 2min uitdampen. Veeg de pan schoon.



4. Walnoten roosteren

Doe de **walnoten** in een kleine ovenschaal en rooster ze 5-10min in de oven. Pel de **knoflook** en kneus met de platte kant van een mes. Pers de **citroen** uit.



5. Dip pureren

Doe de **paprika**, de **walnoten**, de **knoflook**, het **paneermeel**, de **granaatappelsiroop** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **dip**. Breng op smaak met het **citroensap**, het **paprikapoeder** en snuf peper en zout en suiker.



6. Halloumi bakken

Snijd kort voor het einde van de kooktijd van de **aardappels** de **halloumi** in plakken. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **halloumi** in 2-3min rondom goudbruin. Serveer de **halloumi** met de **ovengroente** en de **muhammara dip**.