



Ovenaardappels met tahindressing

met spinazie en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Kleurrijk, voedzaam én vol afwisselende smaken? Dat moet wel een bijzonder gerecht zijn. Vandaag serveer je geroosterde aardappels en wortels met een frisse spinaziesalade. Hussel die goed om met een fijne tahindressing, voeg er nog granaatappelextract, citroen en pijnboompitten aan toe en het smakencircus kan beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 2 rode uien
- 25g tahin ¹¹
- 1 onbehandelde citroen
- 15g pijnboompitten
- 50g babyspinazie
- 1 zakje granaatappel extract

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

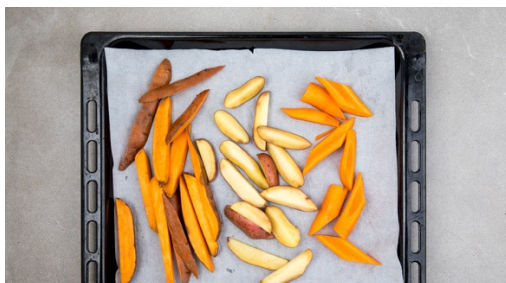
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 29.9g, koolhydraten 97.7g, eiwit 15.2g



1. Groente snijden

Verhit de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels en aardappels incl. schil** in partjes van 2-3cm breed. Schil of schrob de **wortels**, halveer ze in de lengte en snijd ze in stukjes van 3-4cm lang. Leg de **groente** op een bakplaat met bakpapier.



4. Ui meebakken

Meng de **ui** met 1el olijfolie, leg ze bij de **aardappels** en rooster 8-10min mee, tot ze goudbruin worden.



2. Groente roosteren

Leg de **ongepelde teen knoflook** ook op de bakplaat. Hussel de **groente** om met de **kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 15-20min in de oven tot de randen van de **aardappels** knapperig en bruin zijn. Haal de **knoflook** na ca. 5min baktijd uit de oven en laat afkoelen.



5. Dressing maken

Pel de **geroosterde knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **tahin**, 3-4el water en een snuf zout. Pureer het geheel tot een **gladde dressing**, voeg evt. lepel voor lepel wat water toe om de consistentie aan te passen. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Breng de **dressing** op smaak met **citroensap** en zout.



3. Uien snijden

Pel de **uien**, snijd ze in vieren en haal de lagen uit elkaar.



6. Pijnboompitten roosteren

Voeg in de laatste 2-3min baktijd de **pijnboompitten** toe aan de bakplaat. Meng de **spinazie** met de **helft van de dressing**. Verdeel de **ovengroente** en **spinazie** over borden en besprenkel naar smaak met de **rest van de dressing** en het **granaatappel extract**. Bestrooi met de **citroenrasp** en serveer.