



<650kcal: Krokante hasselbackaardappels

met amandelpesto en veldsla



40-50min



2 personen

De zogenaamde Hasselbackspotatis werden bedacht door de chefkok van Hotel Hasselbacken in Stockholm in de jaren '40. Door de aardappels heel te laten en toch in dunne schijfjes te snijden, ontstaat een soort waaier. Als je ze in de oven bakt, wordt de buitenkant lekker krokant terwijl de aardappel van binnen lekker zacht blijft. De bereiding duurt wellicht wat langer, maar het resultaat mag er zijn!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 20g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 250g kastanjechampignons
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine ovenschaal
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 34.2g, koolhydraten 52.4g, eiwit 17.5g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** om de ca. 0,5cm in, maar ga er niet helemaal doorheen. De **aardappels** moeten heel blijven en in waaivorm openvallen.



2. Aardappels roosteren

Leg de **aardappels** op een bakplaat en wrijf ze in met een flinke snuf zout en 1el olijfolie. Rooster ze 30-40min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Doe het **amandelschaafsel** in een kleine ovenschaal en rooster 5-6min mee in de oven, haal ze dan eruit en laat afkoelen.



3. Pesto maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **peterselie**, de **knoflook** en de **geroosterde amandel** met een flinke snuf peper en zout, 3tl olijfolie en 1-2tl water in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



4. Groente snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes, verwijder de stromk. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakken. Snijd de **bosui** schuin in fijne ringen.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



6. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en ½tl honing en breng op smaak met peper en zout. Meng de **veldsla**, de **tomaten**, de **champignons** en de **bosui** met de **dressing**. Bestrooi de **geraspte kaas** naar smaak over de **aardappels** en laat het wat smelten. Serveer de **aardappels** met de **pesto** en de **salade**.