

DINNERLY



Ovengroente met romige dip met veldsla met uiendressing



ca. 30min



2 personen

Weinig werk en veel smaak, dat is het geheim achter het succes van dit gerecht. Terwijl de aardappel en bloemkool in de oven roosteren, maak je snel een heerlijke dressing van onze uienmarmelade en een romige dip van de crème fraîche... en dat was het alweer! Makkelijk, lekker, perfect!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 zakjes harissakruiden
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- garde

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

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 746kcal, vet 51.3g, koolhydraten 56.0g, eiwit 12.3g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **bloemkool** in roosjes en de **stronk** in blokjes. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren).



2. Groente bakken

Meng de **aardappels** en **bloemkool** met $\frac{2}{3}$ van de **kruidenmix** (of meer naar smaak), 2el olijfolie en 1tl peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **groente** in 20-25min goudbruin en gaar.



3. Dressing maken

Klop met een garde een **dressing** van de **uienmarmelade**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1el water, 1tl mosterd en ½tl honing.



4. Dip maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Maak een **dip** van de **crème fraîche** en knoflook. Breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **aardappel** en **bloemkool** op borden, verdeel de **veldsla** met **dressing** erover en bedruipel met de **dip**.



6. Idee voor gasten

Heb je gasten uitgenodigd, maar geen idee wat je op tafel moet zetten? Je kunt dit gerecht gemakkelijk omtoveren tot een feestmaal voor meer mensen. Serveer de salade met dressing en de groente apart en vul je maaltijd aan met wat vlees of eieren. Zo hoeft er niemand met honger naar huis te gaan.