



Geroosterde groentesalade

met avocadocrème en pistachenoten



30-40min



2 personen

Veel groentesoorten krijgen een extra bijzondere, diepe smaak als je ze roostert in de oven. Reden genoeg dus om vandaag de aardappels en rode bieten op die manier te bereiden. Door ze nog eens extra te kruiden met goulashkruiden en ze na het roosteren met een fris romige crème van avocado te combineren, heb je in een handomdraai een divers en lekker bordje eten op tafel staan!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 rode bieten
- 5g László's Goulash spice mix
- 1 avocado
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje misopasta 1,6
- 1 zakje mosterd 10
- 1 zakje pistachenoten 15
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- staafmixer
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

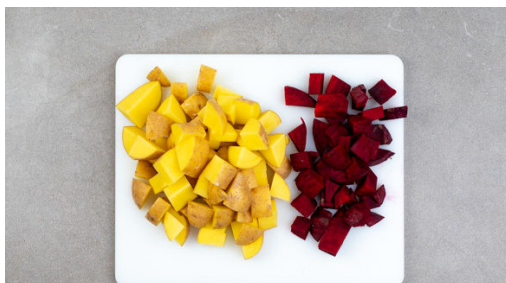
Rode bieten geven af, dus draag handschoenen bij de voorbereiding of was je handen direct na de bereiding.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 28.8g, koolhydraten 59.9g, eiwit 12.3g



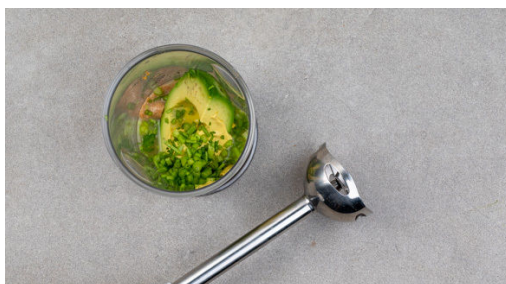
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in blokjes. Schil de **bieten** en snijd ze in kleine blokjes (zie kooktip, links).



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappels** en **bieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel de **groenten** om met de **goulash spice mix**, 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **groenten** 20-30min in de oven tot ze gaar zijn en de randjes knapperig.



4. Crème maken

Doe de **helft van de avocado** met de **misopasta**, **mosterd**, **peterseliesteeltjes**, **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap** en ca. 3el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **crème** op smaak met peper en zout. Verdun evt. met een beetje water.



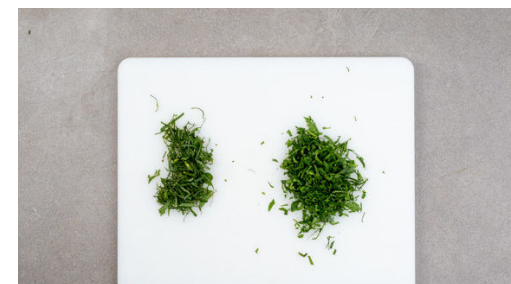
5. Salade voorbereiden

Hak de **pistachenoten** grof. Snijd de **rest van de avocado** in dunne plakjes. Meng de **rucola** met 1-2tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper.



3. Avocadodip voorbereiden

Snijd de **avocado** rondom in, verwijder de pit en schep het **vruchtvlees** uit de schil. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Toppings voorbereiden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze met de **rest van de peterselie** grof. Serveer de **rucola** met de **ovengroenten**, de **avocadostukjes** en een **schepje van de crème**. Garneer met de **kruiden** en **pistachenoten**.