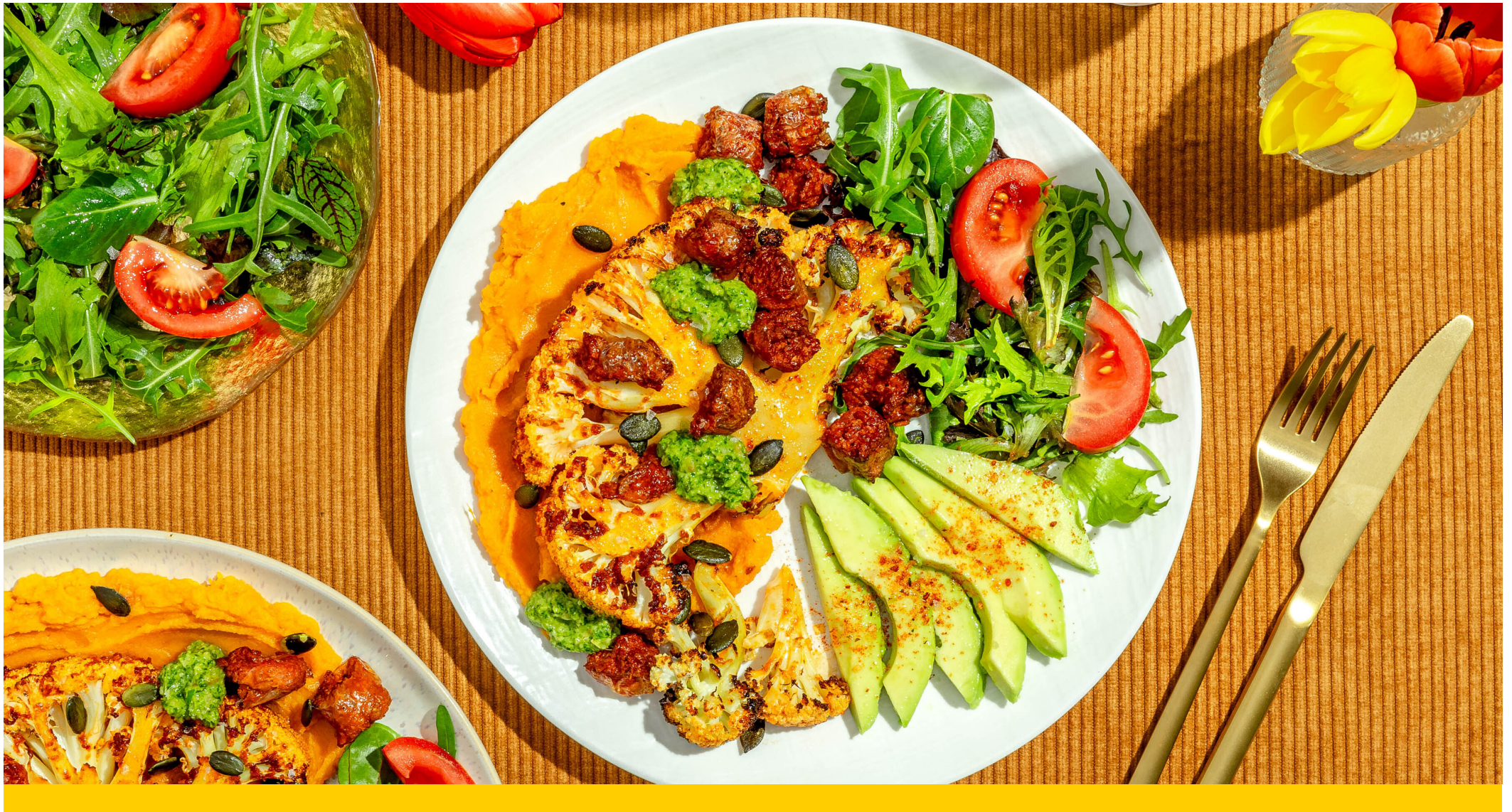




Tex-Mex bloemkool met vega-chorizo

op zoete aardappelpuree en wildekruidensalade



ca. 40min



2 personen

Moet het lekker zijn en graag ook vegetarisch? Dan raden we vandaag onze hartige gebakken bloemkool met vegan chorizo aan, geserveerd met een romige zoete aardappelpuree en plakjes avocado en een heerlijke salade met wilde kruiden en tomaat. Een ode aan de goede smaak en een plantaardig genot dat je aan niets ontbreekt. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 25g pompoenpitten
- 1 onbehandelde limoen
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 kleine bloemkool
- 1 grote zoete aardappel
- 5 vegan chorizo-worstjes ³
- 10g verse koriander
- 25g gezouten pinda's ²
- 1 avocado
- 1 tomaat
- 50g slamelange met wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- ½el melk ¹
- ¼tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers
- bakkwast
- vergiet

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

Allergenen

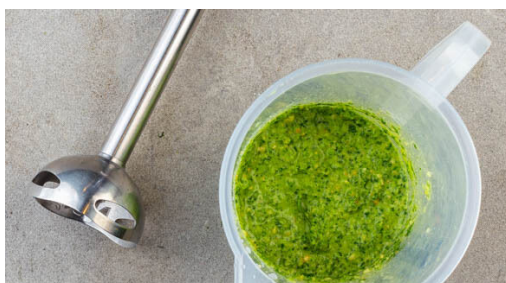
melk (1), pinda's (2), soja (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verdeel de **pompoenpitten** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 5min in de oven. Rasp de **helft van de limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers de **afgeraspte helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pel **1 teen knoflook** en rasp fijn.



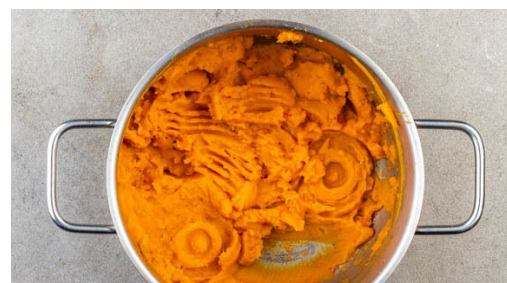
4. Pesto maken

Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Pel de **overgebleven knoflook** en snijd doormidden. Doe de **koriander**, de **knoflook** en de **pinda's** met 2el olijfolie en 1½el water in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



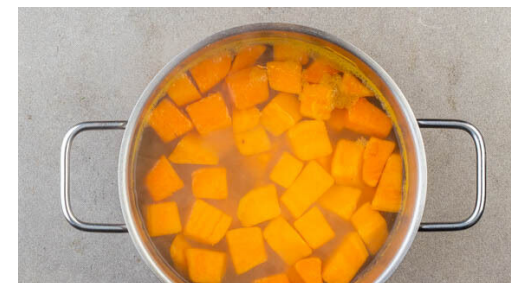
2. Bloemkool bakken

Meng een **kruidenolie** van de **limoenrasp**, het **limoensap**, de **geraspte knoflook**, de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie en ½el water. Snijd de **bloemkool** in plakken van 1,5-2cm dik. Schep de **pompoenpitten** in een kommetje. Leg de **bloemkool** op de bakplaat, bestrijk aan beide kanten met de **olie** en bak 10min in de oven tot de **chorizo** er in **stap 3** bij komt.



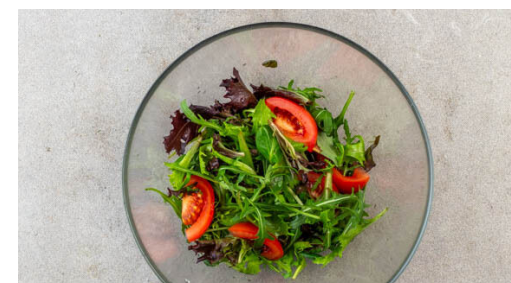
5. Zoete aardappel pureren

Giet de **zoete aardappel** af in een vergiet, doe terug in de pan en pureer met 1el olijfolie, ½el melk en de **helft van de rest van de kruidenmix**. Proef en breng op smaak met peper en zout, leg een deksel op de pan en zet opzij. Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlees** met een lepel uit de schil en snijd in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in partjes.



3. Zoete aardappel koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **zoete aardappel**. Schil de **zoete aardappel** en snijd in grove stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook in 10-12min gaar. Snijd de **vegan chorizo** in stukjes. Draai de **bloemkool** halverwege de baktijd om en verdeel de **chorizo** erover. Besprenkel met ½el olijfolie en bak nog 10-15min.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van ½el olijfolie, ½el balsamicoazijn en ¼tl honing en meng met de **tomaat** en de **slamelange**. Kruid met een snuf peper en zout. Verdeel de **bloemkool** en **chorizo**, de **puree**, de **salade** en de **avocado** over de borden. Top met de **pesto** en de **pompoenpitten**. Knijp de **limoen** uit over de **avocado** en bestrooi met de **rest van de kruidenmix**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**