



Fusion traybake met sperziebonen

en cherrytomaatjes plus romige pestodip



30-40min



2 personen

De herfst is weer begonnen en dus vinden wij het hoog tijd voor lekkere ovengerechten. Wij zijn vooral fan van deze bakplaat vol groenten die je vergezelt van een fijne gekruide saus. De door chef Jorie bedachte saus maak je op basis van traditionele pesto-ingredienten als pijnboompitten, basilicum en kaas. En voor wat extra romigheid voeg je er nog wat crème fraîche aan toe. Top!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 paarse wortels
- 1x sperziebonen
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1x cherrytomaten
- 1 limoen
- 20g verse kruidenmix: basilicum & bieslook
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas^{3,7}
- 1 beker crème fraîche⁷
- 1x rucola
- 1 zakje olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf

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

Kooktip

Je kunt de cherrytomaten evt. in de laatste 5min meeroosteren.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

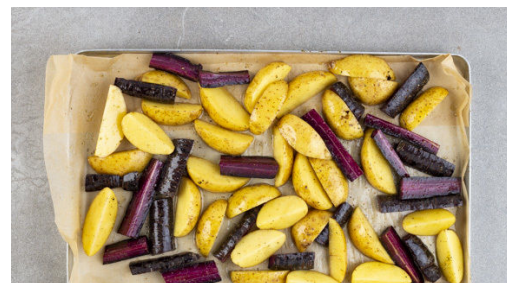
Voedingswaarde per portie

calorieën 719kcal, vet 42.1g, koolhydraten 57.7g, eiwit 18.9g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven op 200°C. Breng water aan de kook in een waterkoker. Snijd de **aardappels** en **wortels** in grove stukken. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden.



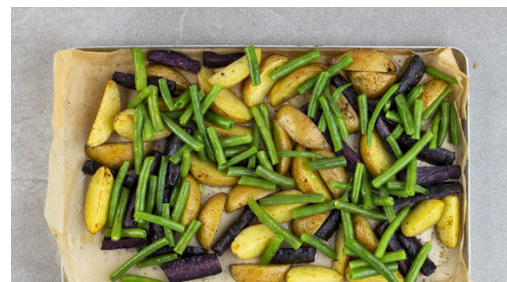
2. Groenten roosteren

Verdeel de **wortel** en **aardappel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, **1-2tl Italiaanse kruidenmix**, 1/8tl zout en peper. Rooster de **groenten** 25-30min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Doe het gekookte water met de **sperziebonen** en 1/2tl zout in een kleine kookpan en kook de **bonen** in 6-8min beetgaar. Giet af.



4. Pestodip maken

Verkruimel de **helft van de kaas** grof en doe dit met de **basilicum**, **2tl limoensap**, de **helft van de crème fraîche** en de **helft van de pijnboompitten** in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **pestodip** op smaak met peper en zout. Schaaf de **rest van de kaas** in dunne plakjes.



5. Sperziebonen meeroosteren

Meng de **sperziebonen** met een beetje olijfolie, peper en zout en voeg ze 10min voor het einde van de baktijd aan de groentebakplaat toe. Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. *Tip:* Als je tijd overhebt, kun je de **rest van de pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 1-2min roosteren totdat ze lichtbruin zijn.



3. Groenten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten** (zie **kooktip, links**). Halveer de **limoen**. Pers **een limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Was de **rucola** grondig en dep de blaadjes droog. Hak de **olijven** grof.



6. Groenten mixen

Meng de **cherrytomaten** en **rucola** met de **wortels**, **sperziebonen**, **olijven** en **aardappels**. Schep de **traybake** op en verdeel er de **pestodip**, **crème fraîche**, **pijnboompitten** en de **kaasvlokken** over.