DINNERLY

Pikante aardappels met tahindressing

met broccoli en quinoa

ca. 30min 2 personen

Aardappels saai? Zeker niet! Vandaag steken we deze knol in een nieuw jasje. Hij wordt op smaak gebracht met een pittige marinade, in de oven gebakken en vervolgens gecombineerd met broccoli en een heerlijke tahindressing. Er wordt ook quinoa bij geserveerd, die vandaag niet gekookt, maar in de pan geroosterd wordt tot ie knapperig is. Zoveel aroma's vormen samen een ware smaakexplosie!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 grote broccoli
- 25g tahin [1]
- 150g biologische gemengde quinoa
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- citruspers

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

ALLERGENEN

Sesamzaad (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 787kcal, vet 31.1g, koolhydraten 94.0g, eiwit 26.4g

1. Marinade maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Pers de **citroen** uit. Maak een **marinade** van de **helft van de kruidenmix**, **¾ van het citroensap**, de helft van de knoflook, 1tl suiker, een flinke snuf zout en 1el olijfolie.

2. Aardappels voorbereiden

Snij de **aardappels mét schil** in stukken van 1-2cm. Meng ze met de **marinade** en verdeel ze over de helft van een bakplaat met bakpapier. Kruid met peper en zout en bak ca. 5min in de oven.

3. Groente roosteren

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes, meng ze met 1el olijfolie en kruid rijkelijk met peper en zout. Leg de **broccoli** na 5min baktijd naast de **aardappels** op de bakplaat en bak de **groente** in 16-18min gaar. Draai ze halverwege om.

4. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **tahin**, de **rest van het citroensap**, de rest van de knoflook, 1tl olijfolie, ½tl zout en 5-7el warm water. (Zie ook de **tip** in stap 6!) Breng evt. op smaak met meer zout.

5. Afmaken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **helft van de quinoa** ca. 5min op middelhoog vuur. Kruid met **1tl kruidenmix**. (De **rest van de quinoa** kun je in een ander recept gebruiken.) Pluk de **muntblaadjes** van de stengels en snij ze grof. Schep de **aardappels** en de **broccoli** op borden, druppel de **dressing** erover en garneer met de **quinoa** en de **munt**.

6. Mengen of niet mengen?

Je kunt natuurlijk ook gewoon alles met de dressing mengen als je dat lekker vindt. Voeg dan liever iets minder water aan de dressing toe om 'm iets romiger te maken en meng 'm door de groenten, quinoa en munt. Het ziet er misschien niet zo mooi uit, maar die heerlijke tahindressing zit zo wel overal doorheen.