



Mozzarella op geroosterde groente

en pesto van zonnebloempitten



30-40min



2 personen

Chef Hannah heeft opnieuw een heerlijke maaltijdsalade voor je samengesteld. Deze keer met rode biet, knolselderij en aardappelen, allemaal geroosterd in de oven. Afgewerkt met romige mozzarella en een smaakvolle pesto van zonnebloempitten, verse kruiden en citroen. Daarnaast serveer je een frisse rucolasalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 stuk knolselderij ¹
- 2 rode bieten
- 20g verse basilicum
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 50g zonnebloempitten
- 1 bol mozzarella ²
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

Selderij (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 856kcal, vet 50.3g, koolhydraten 70.7g, eiwit 28.0g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **aardappelen incl. schil** in partjes. Schil de **knolselderij**, snijd 'm in vieren en dan in stukjes van ca. 2-3cm. Schil de **rode bieten** en snijd ze in partjes. **Let op: Rode biet** kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



4. Pesto maken

Doe ca. **¾ van de kruiden**, de **knoflook**, de **zonnebloempitten** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **pesto**. Als je wilt kun je de **basilicumsteeltjes** hakken en toevoegen. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en peper en zout. Voeg evt. wat water toe als de **pesto** te dik is.



2. Groente roosteren

Leg de **aardappels**, de **knolselderij** en de **rode biet** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel gelijkmatig en bak in 30-35min goudbruin en gaar in de oven.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl balsamicoazijn en een snuf peper en zout.



3. Pesto voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel de **knoflook** en kneus met de platte kant van een mes. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit.



6. Mozzarella voorbereiden

Giet de **mozzarella** af en scheur in hapklare stukjes. Bestrooi met wat zout. Meng de **geroosterde groente** met de **rest van de citroenrasp** en de **rest van de kruiden**. Bestrooi met de **mozzarella** en bedruppel met de **pesto**. Meng de **rucola** met de **dressing** en serveer bij de **geroosterde groente**.