



Mediterrane aardappelsalade

met gegrilde tomaten en olijvenpesto



30-40min



2 personen

Als je op een gezonde en makkelijke manier extra smaak aan je gerechten wilt geven, is de grillpan je beste vriend. Er komt geen olie of moeilijke bereidingswijze aan te pas, alleen een loeihete pan en je favoriete groente. Vandaag geef je een stel sappige tomaten de grill-behandeling en zo til je de smakelijke aardappelsalade naar een hoger niveau.

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1 rode ui
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 zakje groene olijven
- 2 tomaten
- 1x rucola
- 1 flesje basilicumolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- grillpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 646kcal, vet 41.0g, koolhydraten 59.7g, eiwit 11.3g



1. Krieltjes roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **krieltjes** doormidden. Pel en snijd de **ui** in partjes. Leg de **krieltjes** en **ui** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1 el olie en een snuf zout. Rooster ca. 25min tot de **krieltjes** gaar zijn.



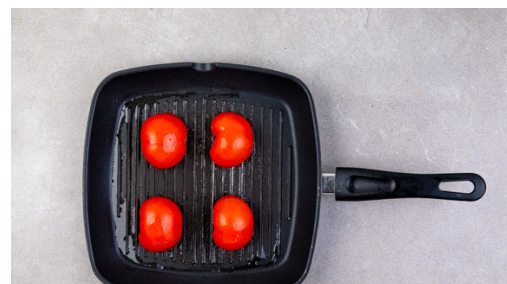
4. Tomaten voorbereiden

Meng de **rest van de knoflook** met 1 el olijfolie en een snuf zout. Snijd de **tomaten** doormidden en bestrijk de snijvlakken met de **knoflookolie**.



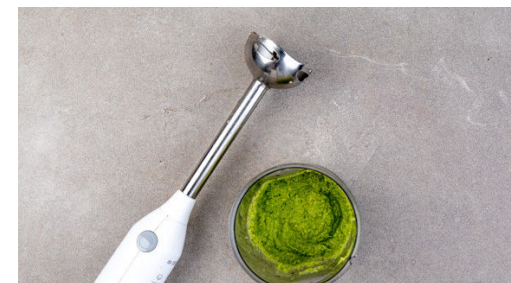
2. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **cashewnoten** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **verse kruiden** grof.



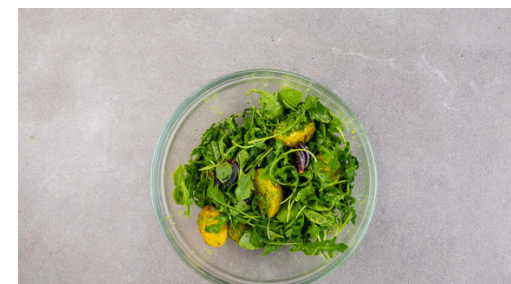
5. Tomaten grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **tomaten** met de snijvlakken omlaag 7-8min. Draai het vuur indien nodig iets lager.



3. Pesto maken

Doe de **noten** met **1el citroensap**, de **helft van de knoflook**, **1/2tl citroenrasp**, de **olijven**, **basilicumolie** en 1-2el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Meng de **ovengroenten** eerst met de **rucola** en roer dan **3/4e van de pesto** erdoor. Breng de **salade** evt. op smaak met peper en zout en serveer met de **tomaten** bovenop. Besprenkel met de **rest van de pesto**.