



Oosterse knolselderijfriet

met fruitige komkommersalade



30-40min



2 personen

Wist je dat de bleekselderij onderdeel is van een andere oude bekende, de knolselderij? Die laatste groeit onder de grond, de stengels groeien uit de knol en komen bovengronds. Zo levert één plant twee mooie producten. Vandaag roosteren we knolselderijfrietjes samen met Midden-Oosters gekruide kikkererwten in de oven. Jij hoeft er alleen nog een lekkere komkommersalade met pruimen bij te maken.

Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij ⁹
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 minikomkommer
- 2 pruimen
- 20g verse kruidenmix: bieslook & munt
- 1 krop ijsbergsla
- 1 kuipje kokosyoghurt
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf
- zeef

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

Allergenen

selderij (9), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 679kcal, vet 42.5g, koolhydraten 56.9g, eiwit 16.6g



1. Selderij snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **knolselderij** en snijd hem in staafjes van ca. 1cm dik. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze schoon.



2. Knolselderij bakken

Meng de **knolselderij** en **kikkererwten** met de **ras el hanout**, 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-30min in de oven tot de **kikkererwten** knapperig zijn en de **knolselderij** gaar is.



3. Salade voorbereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om lange linten van de **minikomkommer** te schaven. Verwijder de pit en snijd de **pruimen** in plakjes. Snijd de **bieslook** in brede stukjes. Snijd de **helft van de ijsbergsla** (of meer bij grote trek) in reepjes. Gebruik de **rest van de sla** voor een ander recept



4. Dip maken

Snijd de **muntblaadjes** in dunne reepjes. Roer de **munt** met een snuf zout en peper door de **kokosyoghurt**.



5. Salade maken

Doe de **komkommerlinten**, **pruimen** en **bieslook** met de **sla** in een grote kom. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, de **balsamicoazijn** en een snuf peper, zout en suiker. Roer de **dressing** kort voor het serveren door de **salade**.



6. Amandelen roosteren

Verdeel 3-5min voor het einde van de baktijd het **amandelschaafsel** over de bakplaat met **knolselderij**. De **noten** verbranden snel, dus houd ze goed in de gaten. Serveer de **ovengroenten** met de **salade** en **kokosyoghurtdip**.