



Tex-mex aardappelsalade

met gegrilde babyromana en kaas



20-30min



2 personen

Vandaag bewijzen we dat een lekkere maaltijd niet per se vlees nodig heeft. De grillsmak van de babyromana is namelijk zo goed dat je het vlees niet eens zult missen. Dus serveer je ze als ster van de maaltijd naast een salade met typisch Mexicaanse ingrediënten als maïs en een dressing die je op smaak brengt met lekker smoky paprikapoeder en fris limoensap. Wat ons betreft een ideale combinatie!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 1 blik maïs
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 limoen
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grillpan
- middelgrote kookpan
- vergiet
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 614kcal, vet 30.5g, koolhydraten 67.1g, eiwit 17.3g



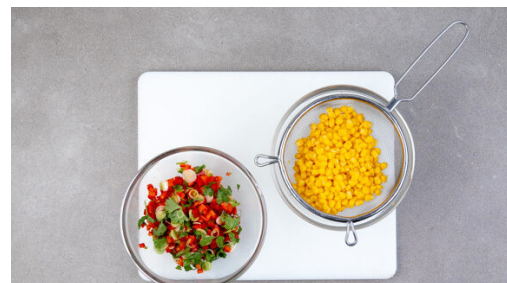
1. Aardappels koken

Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Doe de **aardappels** in een middelgrote kookpan met 1/2tl zout en schenk er water bij tot ze onderstaan. Breng aan de kook en kook 6-8min tot de **aardappels** gaar en gemakkelijk in te prikken zijn. Giet af en spoel om met koud water.



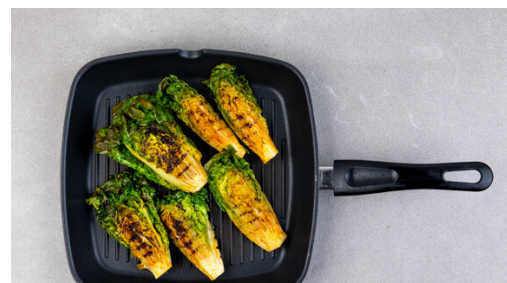
4. Sla voorbereiden

Meng de **rest van het paprikapoeder** met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Snijd de **kropjes sla** in de lengte door en bestrijk ze met de **kruidentolie**.



2. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd het **wit** en **groen van de bosui** gescheiden van elkaar in dunne ringen. Hak de **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Doe de **koriander** met de **witte bosuiringen** en **paprika** in een kom. Giet de **helft van de maïs** af.



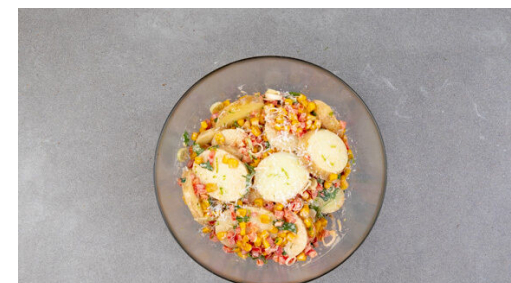
5. Romanasla grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en leg de **sla** er met de snijkant naar beneden in. Grill 1-2min per zijde tot de **kropjes** goudbruin zijn. Neem uit de pan en besprenkel de **sla** met een **beetje limoensap** en bestrooi met een beetje **kaas**.



3. Dressing maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Doe de **limoenrasp** samen met **1el limoensap**, de **mayonaise**, **helft van het gerookte paprikapoeder**, **helft van de kaas** en 1tl azijn in een kommetje en roer door. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout en evt. een beetje honing of suiker als hij te zuur is.



6. Salade afmaken

Bak de **maïs** in de gebruikte pan op middelhoog-matig vuur 3-4min totdat de **korrels** goudbruin kleuren. Doe de **aardappels** samen met de **maïs** en **dressing** bij de **paprikasalade** en hussel voorzichtig om. Schep de **salade** op en bestrooi met de **groene bosuiringen** en **rest van de kaas**. Serveer met de **sla**.