

DINNERLY



Midden-Oosterse aardappelsalade met tahindressing en geroosterde kikkererwten



20-30min



2 personen

Klassiekers, maar dan modern. Bij Dinnerly laten we ons graag inspireren door klassieke gerechten uit allerlei landen en tijden, om daar dan lekker oneerbiedig een nieuwe draai aan te geven. Aardappelsalade is al zo oud als de planeet, als niet ouder, maar we wedden dat je 'm nog nooit met deze Midden-Oosterse twist hebt gegeten. Aardappels en tahin – kan dat? Jazeker, dat kan heel goed. Al helemaal met al die verse groente.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 blik kikkererwten
- 2 groene paprika's
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 venkel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- evt. suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 36.5g, koolhydraten 81.0g, eiwit 17.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Breng in middelgrote kookpan voldoende water voor de aardappels aan de kook met een snuf zout. Snij de **aardappels mét schil** doormidden, of in vieren als ze wat groter zijn. Doe ze bij het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Laat ze dan in een zeef of vergiet uitlekken.



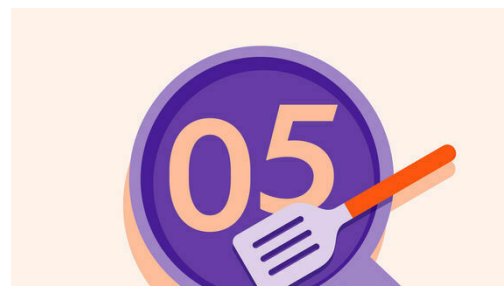
4. Dressing maken

Snij ondertussen de **peterselie met steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Pak de staafmixer met hoge beker en pureer de **tahin, peterselie**, knoflook, 3-4el olijfolie, 30-40ml witte azijn (bijv. wittewijnazijn) en 50-60ml water tot een fijne saus. Breng op smaak met snufjes peper en zout en evt. een snufje suiker.



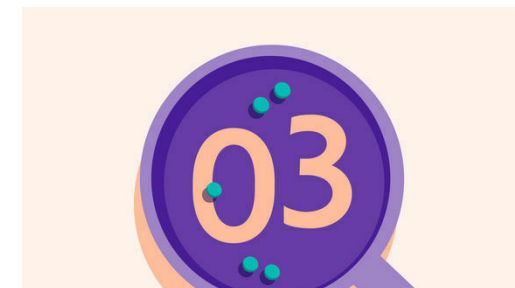
2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** in een vergiet af en laat goed uitlekken. Snij de **paprika's** in vieren, verwijder steeds de kern en snij in reepjes van ca. 1cm breed.



5. Mixen en serveren

Snij de **bieslook** in kleine stukjes en snij de **venkel** in hapklare blokjes van ca. 2cm breed. Roer in een schaal de **aardappels**, de **geroosterde paprika** en de **venkel** door elkaar met de **tahindressing** en **bieslook**. Verdeel de **aardappelsalade** over de borden, schep de **kikkererwten** eroverheen en bestrooi evt. met nog wat verse zwarte peper.



3. Ingrediënten roosteren

Dep de **kikkererwten** droog tussen vellen keukenpapier. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en leg de **paprika** ernaast. Hou de twee apart en meng door elk 2-3tl olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster de plaat 15-20min in de oven tot de **paprika** een beetje gebruind raakt en de **kikkererwten** knapperig worden.



6. Vertrouw op de oven

Niet iedereen vindt rauwe venkel even lekker. Hier hebben wij een beproefde oplossing voor waar je wellicht al eens van gehoord hebt: roosteren. Leg de stukjes venkel gewoon de laatste tien minuten op de paprika – zo ontstaat er een heerlijk aroma. Door het roosteren worden de oliën in de groente een beetje afgebroken waardoor die typische, anijzige venkelsmaak wat zachter wordt.