



Loaded vegan chili fries

met cashew-queso en tomatensalsa



30-40min



2 personen

Is er een beter soulfood dan frietjes? Jazeker: loaded fries. Gegratineerde frietjes met allerlei heerlijke toppings. Vandaag in Mexicaanse stijl, met tomaten, uien, jalapeño, limoen en koriander. Erbij vegan queso, een hartige saus op basis van cashewnoten en edelgistvlokken.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 zakjes cashewnoten ¹⁵
- 1 limoen
- 1 rode paprika
- 1 blik kidneybonen
- 1 zakje guacamolemix
- 1 teen knoflook
- 1 zakje edelgistvlokken
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 verse jalapeñopeper
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

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 874kcal, vet 36.6g, koolhydraten 102.5g, eiwit 30.4g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dikke **friet**en en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Bak de **friet** in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege een keer om.



4. Queso maken

Pel de **knoflook** en voeg met de **rest van de guacamolemix**, **1-2el limoensap**, de **edelgistvlokken** en een flinke snuf zout aan de beker met **cashewnoten** toe. Pureer tot een gladde **sous**. Voeg wat water toe als je de **sous** te dik vindt en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



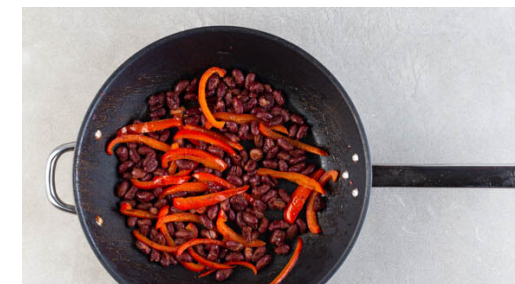
2. Cashews weken

Doe de **cashewnoten** in een hoge (maat)beker en schenk er 100ml heet water bij. Pers de **limoen** uit.



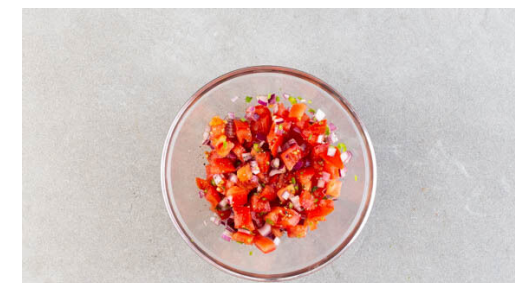
5. Topping voorbereiden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Hak de **helft van de jalapeñopeper** fijn en snijd de **rest** in ringen. Verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Pluk de **korianderblaadjes** en snijd ze grof, hak de **steeltjes** fijn.



3. Paprika en bonen bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Giet de **bonen** af. Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **paprika** en **bonen** met de **helft van de guacamolemix** en een flinke snuf zout toe. Bak 6-7min. Neem de pan van het vuur en roer er 1el azijn doorheen.



6. Salsa maken

Meng de **tomaat**, **ui**, de **gehakte jalapeñopeper naar smaak** en de **koriandersteeltjes** met de **rest van het limoensap** (of 1el azijn als je tekort komt) en een snuf zout en peper. Verdeel de **gebakken groenten** over de **friet** en top met de **queso**, de **salsa**, **korianderblaadjes** en de **jalapeñoringen naar smaak**.