

DINNERLY



Rösti van aardappel en prei met knapperige kikkererwten en spinazie



30-40min



2 personen

Zijn jullie klaar voor een avontuur? Vandaag gaan we zelf rösti maken. Deze Zwitserse specialiteit kopen we meestal uit de diepvries, maar het is helemaal niet moeilijk om thuis in elkaar te zetten. Het resultaat is misschien niet zo perfect rond als uit de winkel, maar wel veel lekkerder. Zeker met een frisse spinaziesalade en geroosterde kikkererwten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 blik kikkererwten
- 1x cherrytomaten
- 1x babyspinazie
- 10g verse dille

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el bloem¹
- 1el mayonaise³
- 0,5tl mosterd¹⁰
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

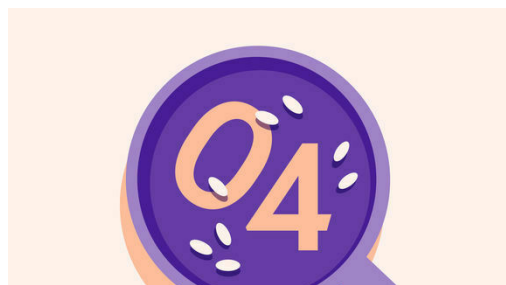
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 735kcal, vet 28.3g, koolhydraten 93.8g, eiwit 18.1g



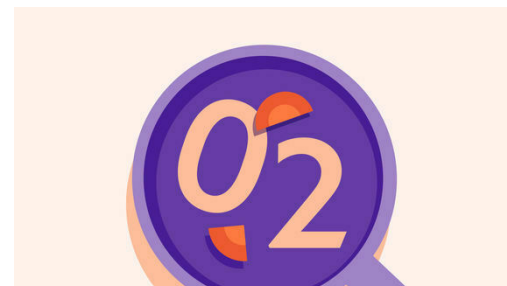
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **aardappels mét schil** grof. Vouw de **aardappelrasp** in een theedoek en druk het vocht eruit. Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig en laat ze even uitlekken. Snij ze dan overdwars in dunne reepjes. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



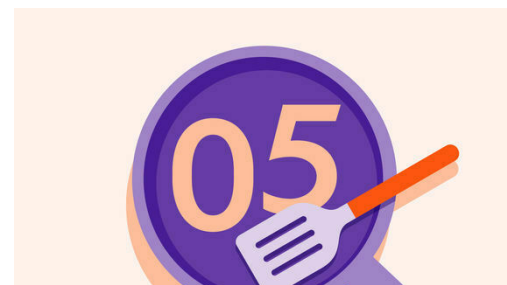
4. Kikkererwten bakken

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **kikkererwten** 7-9min. Breng op smaak met peper en zout. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1/2tl mosterd en snufjes peper, zout en suiker.



2. Rösti maken

Meng de **aardappel** en **prei** met de knoflook, 1/2tl peper en 1/2tl zout. Roer dan 3el bloem, 3el water en 1el plantaardige olie door het **röstimengsel**.



5. Salade maken en serveren

Halveer de **cherrytomaten** en meng deze en de **spinazie** met de **dressing**. Snij de **dille mét steeltjes** fijn. Maak een **dip** van 1tl dille, 1el mayonaise, 2el water en een snuf zout. Verdeel de **rösti**, **salade** en **kikkererwten** over de borden. Garneer met de rest van de **dille** en de **dip**.



3. Rösti bakken

Verdeel het **röstimengsel** over een bakplaat met bakpapier en druk aan – het is niet erg als er gaatjes of scheurtjes ontstaan. Druppel 1el plantaardige olie over de **rösti** en bak 'm 20-25min bovenin de oven. Draai de bakplaat halverwege om zodat de voor- en achterkant van de **rösti** gelijkmatig garen.



6. Brunch, anyone?

Dit gerecht is ook ideaal voor een luxe brunch met familie of vrienden. Serveer er dan crème fraîche, gerookte zalm, gebakken spekjes of zelfs kaviaar bij! De mogelijkheden zijn eindeloos.