



Geroosterde aubergine met amandelen

op cannellini-aardappelpuree met knoflook



ca. 30min



2 personen

Soms zijn de eenvoudigste gerechten de grootste blikvangers. En smaakbommen. Zoals deze snelle en gemakkelijke after-work traktatie: romige aardappelpuree met cannellini-bonen en knoflook, ovengeroosterde aubergineplakken, met knapperig geroosterde amandelen en een heerlijke tomatensaus met tijm.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 aubergine
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1 rode ui
- 1x cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: munt, platte peterselie en tijm
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blik cannellini bonen

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller
- bakkwast
- maatbeker
- aardappelstamper

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 592kcal, vet 18.9g, koolhydraten 78.8g, eiwit 20.9g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Pel de **knoflook**. Voeg de **aardappels** en de **hele tenen knoflook** toe aan het kokende water en kook in 10-12min gaar.



4. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Halveer de **cherrytomaten**. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** in 2-3min glazig. Pluk de **muntblaadjes** en snijd ze grof. Hak de **peterselieblaadjes** grof, hak de **steeltjes** fijn.



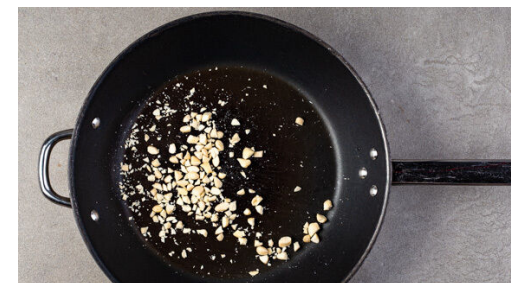
2. Aubergine roosteren

Snijd de **aubergines** in plakken en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met 1el olijfolie, bestrooi met 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Bak 18-20min in de oven, tot de **aubergineplakken** mooi gebruid en gaar zijn.



5. Tomatensaus koken

Voeg de **tomaten**, de **helft van het bouillonpoeder** en de **tijmtakjes** met 80-100ml water aan de pan toe en laat 2-3min afgedekt zachtjes koken, tot de **tomaten** zacht zijn. Druk de **tomaten** plat en laat zonder deksel nog 2-3min sudderen. Breng op smaak met 1el balsamicoazijn en een snuf peper. Voeg evt. meer azijn, peper en water toe. Verwijder de **tijmtakjes**.



3. Amandel roosteren

Hak de **amandelen** grof. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **amandelen** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart.



6. Puree maken

Spoel de **helft van de cannellini bonen** af in een zeef en laat uitlekken. Giet de **aardappels** af in een vergiet en vang ca. **1 kopje kookwater** op. Stamp de **aardappels** en de **bonen** tot een **puree**, voeg wat **kookwater** toe en breng op smaak met zout. Serveer de **puree** met de **tomatensaus** en de **aubergine**. Bestrooi met de **amandelen**, de **peterselie** en de **munt**.