



Cubaanse loaded fries

met guacamoledip en frisse maïssalade



30-40min



2 personen

Als je goede mojo hebt, heb je niet alleen geluk, maar ook een echt lekkere saus. Vandaag gebruiken we dit onweerstaanbare mengsel van sinaasappel- en limoensap, koriander, ui en knoflook twee keer: als dressing voor een kleurrijke salade en als fruitige kick in de guacamole. Wij dippen er graag onze goudbruine zoeteaardappelfrietjes in. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 rode ui
- 20g verse koriander
- 1 sinaasappel
- 1 limoen
- 2 tenen knoflook
- 1 blik zwarte bonen
- 1 verse maïskolf
- 150g cherrytomaten
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 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

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780kcal, vet 35.1g, koolhydraten 91.3g, eiwit 20.1g



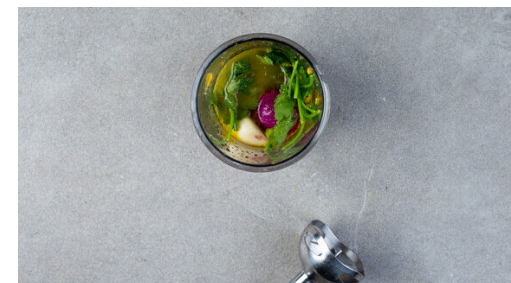
1. Friet voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in frieten en hussel om met 1-2el maizena, de **Mexicaanse kruiden** (gebruik de **helft** als je het minder pittig wilt) en 2-3el olijfolie.



2. Friet bakken

Verdeel de **zoete aardappelfriet** over een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat de **frieten** genoeg ruimte hebben, dan worden ze mooi knapperig. Gebruik evt. een tweede bakplaat. Bak de **zoete aardappelfriet** in 25-30min goudbruin.



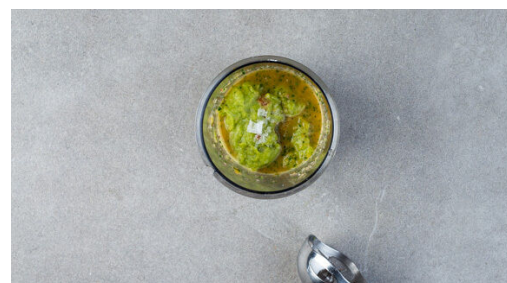
3. Mojo maken

Halveer en pel de **ui** en hak fijn. Hak de **koriander incl. schil** grof. Pers de **sinaasappel** en de **limoen** uit. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe het **sinaasappel-** en **limoensap**, de **helft van de ui**, de **knoflook**, de **helft van de koriander**, 1el olijfolie en 1tl suiker in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met zout en evt. meer suiker.



4. Salade voorbereiden

Giet de **zwarte bonen** af in een zeef, spoel met koud water en laat uitlekken. Schil de **maïskolf**, verwijder evt. haren, en snijd de **maïs** van de kolf met een scherp mes. Halveer de **cherrytomaten**. Meng de **bonen**, de **maïs**, de **tomaten** en de **rest van de ui** met 2-3el **mojo** en breng op smaak met zout en peper.



5. Guacamoledip maken

Meng de **guacamole** met de **rest van de mojo** en pureer alles nogmaals tot een romige dip. Proef en breng op smaak met zout, peper en suiker.



6. Salade afmaken

Houdt wat **koriander** apart voor de garnering en meng de **rest van de koriander** met de **salade**. Serveer de **zoete aardappelfriet** met de **salade** en bestrooi met de **achtergehouden koriander**. Serveer met de **guacamoledip**.