



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 veganistische queso, een rijke saus op basis van cashewnoten en edelgistvlokken.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2x 50g cashewnoten ¹⁵
- 1 limoen
- 1 rode paprika
- 1 blik kidneybonen
- 1x guacamolemix
- 1 teen knoflook
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 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
- maatbeker

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

Kooktip

Als er kinderen mee-eten, maak dan de salsa zonder chili en garneer alleen je eigen portie met chili.

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 36.6g, koolhydraten 98.3g, eiwit 29.8g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dikke frieten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olie en 1/2tl zout en peper. Bak de **friet** in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege een keer om.



4. Queso maken

Pel en halveer de **knoflook** en voeg met de **rest van de guacamolemix**, 1-2el limoensap, de **edelgistsvlokken** 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.



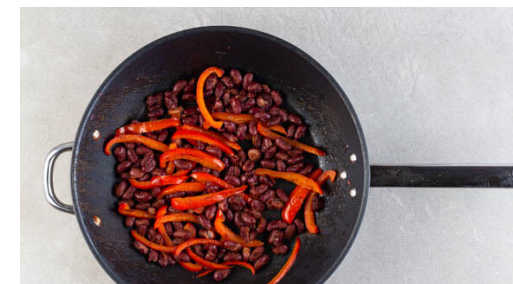
2. Cashews weken

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



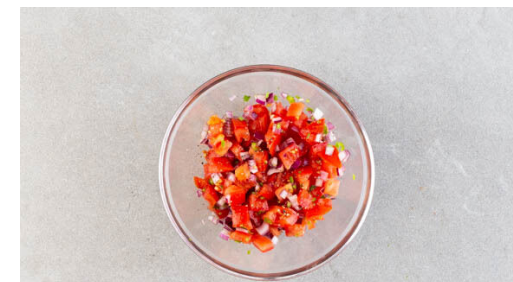
5. Topping maken

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 de zaadjes als je het minder pittig wilt. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof, hak de **steeltjes** fijn.



3. Groenten bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Giet de **bonen** af in een vergiet, spoel met koud water en laat uitlekken. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Voeg de **paprika** en **bonen** toe met de **helft van de guacamolemix** en een flinke snuf zout. Roerbak 6-7min. Neem de pan van het vuur en roer er 1el azijn doorheen.



6. Salsa maken

Meng de **tomaat, ui, gehakte jalapeñopeper naar smaak** en de **koriandersteeltjes** met de rest van de **limoensap** of 1el azijn en een snuf zout en peper. Schep de **paprika-bonen** over de **friet** en serveer de **queso, salsa, korianderblaadjes** en **jalapeñoringen naar smaak** er bovenop.