

# MARLEY SPOON



## Mozzarella op geroosterde groenten

en pesto van zonnebloempitten



30-40min



2 personen

Chef Hannah heeft weer een fijne maaltijdsalade voor je bedacht. Met rode biet, knolselderij en aardappelen - geroosterd in de oven. Bestrooid met romige mozzarella en besprenkeld met een heerlijke pesto van zonnebloempitten, verse kruiden en citroen. Je serveert er een lichte rucolasalade bij.

## Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 knolselderij <sup>9</sup>
- 2 rode bieten
- 40g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 50g zonnebloempitten
- 1 bol mozzarella <sup>7</sup>
- 2x 50g rucola

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn <sup>17</sup>

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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

### Allergenen

melk (7), selderij (9), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

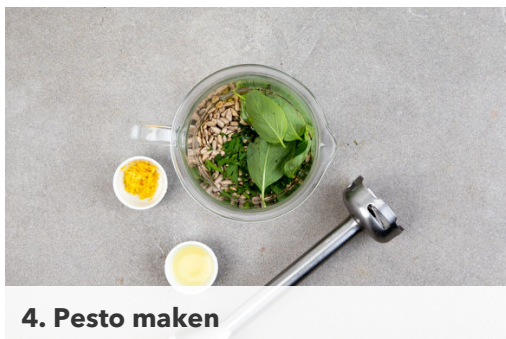
### Voedingswaarde per portie

calorieën 835kcal, vet 47.8g, koolhydraten 70.8g, eiwit 28.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **aardappelen incl. schil** in partjes. Schil de **knolselderij**, snijd 'em in vieren en dan in stukjes van ca. 2-3cm. Schil de **rode bieten** en snijd ze in partjes. **Let op**, de **bieten** geven rood af dus draag evt. keukenhandschoenen en een schort.



4. Pesto maken

Doe ca. **3/4e van de kruiden**, de **knoflook**, de **zonnebloempitten** en 2el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een romige **pesto**. Als je wilt kun je de **basilicumsteeltjes** hakken en toevoegen. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en zout en peper. Voeg evt. wat water toe als de **pesto** te dik is.



2. Groenten roosteren

Leg de **aardappels**, de **knolselderij** en de **rode bieten** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Verdeel gelijkmatig en bak in 30-35min goudbruin en gaar in de oven.



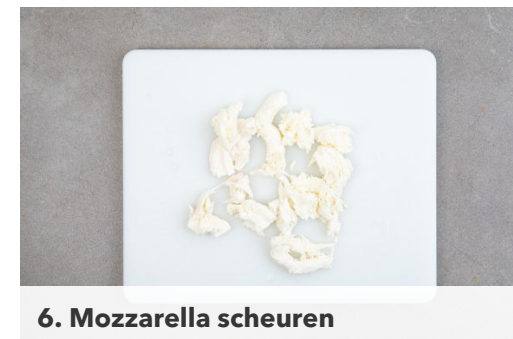
5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl balsamicoazijn (of een andere azijn als je geen balsamico hebt) en een snuf zout en peper.



3. Pesto voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel de **knoflook** en kneus de **knoflook** met de platte kant van een mes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Mozzarella scheuren

Giet de **mozzarella** af en scheur in hapklare stukjes. Bestrooi met wat zout. Meng de **geroosterde groenten** met de **rest van de citroenrasp** en de **rest van de kruiden**. Bestrooi met de **mozzarella** en besprenkel met de **pesto**. Meng de **rucola** met de **dressing** en serveer bij de **geroosterde groenten**.