



Kumpir met spinazie en walnoottopping

met een gemengde salade



ca. 40min



2 personen

De oorsprong van de Turkse streetfood-favoriet kumpir wordt weerspiegeld in zijn naam: de aardappel kwam naar Turkije via Kroatië, en de Kroatische naam voor deze voedzame knol is - nou? Juist: kumpir. Of Krumpir, afhankelijk van het dialect. Maar waar het ook vandaan komt, een stevige gebakken aardappel met een smakelijke spinazievulling, pittige paprikadip en knapperige panko-walnootnootjes is nooit verkeerd!

Wat je van ons krijgt

- 2 pofaardappels
- 1 citroen
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 2 tomaten
- 100g mesclun
- 1 teen knoflook
- 50g walnoten ¹⁵
- 2x 25g panko ¹
- 200g spinazie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- mosterd ¹⁰

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 847kcal, vet 49.3g, koolhydraten 82.2g, eiwit 18.5g



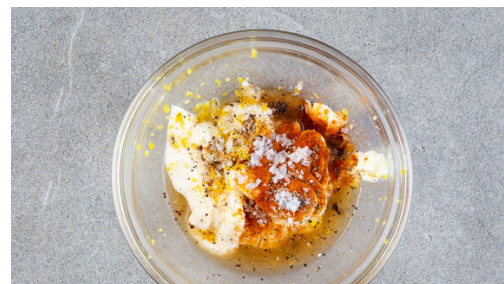
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappelen** in de lengte in vieren. Hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in ca. 35min goudbruin en gaar in de oven.



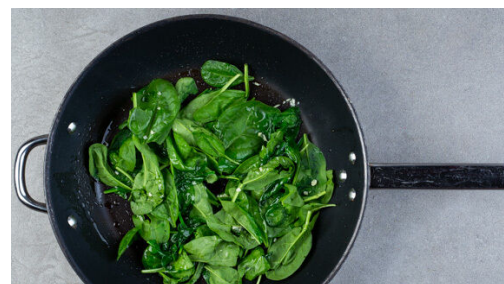
4. Walnoten roosteren

Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **walnoten** fijn. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** met de **panko** in 5-8min goudbruin. Neem uit de pan.



2. Dip maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Roer de **helft van de citroenrasp**, de **helft van de paprikapoeder**, 2el mayonaise, 1-2el water, 1/2tl zout en peper naar smaak tot een **dip**.



5. Spinazie garen

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **spinazie** toe en kook ca. 5min tot de blaadjes geslonken zijn. Voeg de **knoflook** toe en laat nog ca. 30s zachtjes koken.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in stukjes en voeg ze toe aan de **mesclun**. Klop een **dressing** van 1el **citroensap**, 2el olijfolie en 1tl mosterd.



6. Afmaken en serveren

Druk de **aardappelen** lichtjes aan met een vork of een aardappelstamper. Meng de **salade** met de **dressing** en verdeel het met de **aardappelen** over de borden. Serveer de **spinazie** op de **aardappelen**, besprenkel met de **dip** en bestrooi met de **walnoottopping**.