



Griekse skordalia-bowl

met walnoten, courgette en olijven



30-40min



2 personen

Skordalia is een populair Grieks gerecht dat is gebaseerd op aardappelpuree met citroensap en knoflook. Vandaag gooien we ook gehakte walnoten en verse dille in de kom en serveren we de romige klassieker als smakelijke basis voor kleurrijke groenten uit de oven: courgette, tomaten en rode uien. Als garnering mogen olijven natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1kg kruimige aardappels
- 1 courgette
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 10g verse dille
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 50g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet
- keukenweegschaal

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 804kcal, vet 33.3g, koolhydraten 104.0g, eiwit 19.1g



1. Courgette roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng 500ml water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **courgette** in de lengte in korte staafjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf zout en een snuf peper. Rooster 15-20min in de oven.



4. Smaakmakers voorbereiden

Pers de **citroen** uit. Pel en halveer de **ui** en snijd in reepjes. Meng de reepjes met **1el citroensap**, 1tl azijn en een flinke snuf zout en suiker. Zet opzij. Hak de **dille** zonder steeltjes grof. Hak de **olijven** grof of snijd ze in ringetjes. Pel de **knoflook**.



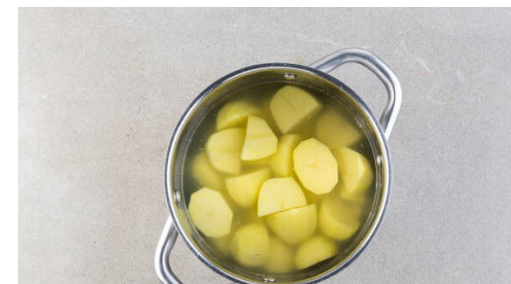
2. Tomaatjes roosteren

Hussel de **cherrytomaten** in een kleine ovenschaal om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster ca. 10min in de oven.



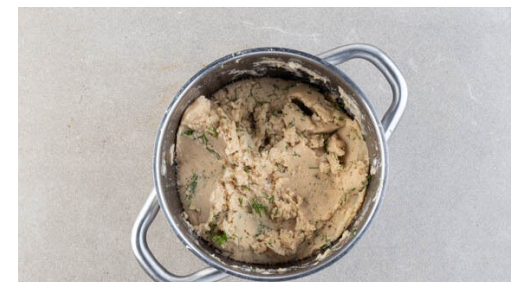
5. Walnotenpuree maken

Rooster de **walnoten** 3-4min in een droge, kleine koekenpan op matig vuur. **Let op**, ze kunnen snel donker worden. Doe de **walnoten** in een hoge (maat)beker, laat ze iets afkoelen. Voeg dan de **knoflook**, **150ml bouillon** en de **rest van het citroensap** toe. Pureer glad met een staafmixer.



3. Aardappels koken

Schil ca. **750g aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg met het **bouillonpoeder** aan het kokende water toe en kook de **aardappels** in ca. 15min gaar. Vang **150ml bouillon** op en giet de **aardappels** af.



6. Skordalia afmaken

Stamp de **aardappels** glad en roer er dan de **walnotenpuree** en de **helft van de dille** door. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Serveer de **skordalia** in kommen of diepe borden. Top met de **courgette**, **tomaatjes** en **uienpickle**. Garneer met de **olijven** en de **rest van de dille**.