



<650kcal: Cajun-aardappels met ansjovissaus

met zure room en walnoten



ca. 40min



2 personen

Vandaag serveer je knapperig geroosterde aardappeltjes op smaak gebracht met pittige cajunkruiden. Erbij maak je een saus van cherrytomaatjes en zoute ansjovis. De geroosterde walnoten maken dit makkelijke, en oh zo heerlijke bordje af. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 blikje ansjovis in olijfolie ⁴
- 1 teen knoflook
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 blik cherrytomaten
- 1 beker zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef

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

Allergenen

vis (4), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 517kcal, vet 25.6g, koolhydraten 53.1g, eiwit 15.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **aardappels** evt. en snijd ze in smalle wedges. Hussel ze op een bakplaat met bakpapier om met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 25min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep de **aardappels** halverwege de baktijd een keer om.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **ansjovis** af in een zeef en vang hierbij de **olie** op. Snijd de **ansjovis** fijn. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn.



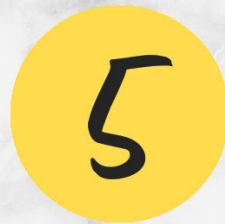
3. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en laat afkoelen.



4. Ansjovis bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op laag vuur met **1½el ansjovisolie**. Bak de **ansjovis**, de **knoflook** en de **rest van de kruidenmix** 1-2min, tot de **kruiden** geurig zijn en de **ansjovis** grotendeels is opgelost.



5. Saus afmaken

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan en laat het geheel 12-15min inkoken op middelhoog vuur. Breng op smaak met 1tl balsamicoazijn en peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Verkruimel de **walnoten** grof. Verdeel de **cajun-aardappels** over de borden, schep de **ansjovis-tomatensaus** erop en bestrooi met de **walnoten**. Top met de **helft van de zure room** of meer naar smaak.