

DINNERLY



Gyroskip en wortelcrème met tahin met geroosterde aardappels en rodekoolsalade



ca. 45min



2 personen

Smaken combineren is een kunst die Dinnerly's chef Lieke perfect beheerst. Dit gerecht bestaat uit vier onderdelen die elkaar geweldig aanvullen in kleur en smaak: malse gyroskip, goudbruin geroosterde aardappels, knapperige rodekoolsalade en romige crème van wortel en tahin. Deze blijken allemaal voor elkaar gemaakt. Dus waar wacht je nog op?!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 200g rodekoolreepjes
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje Griekse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer met beker

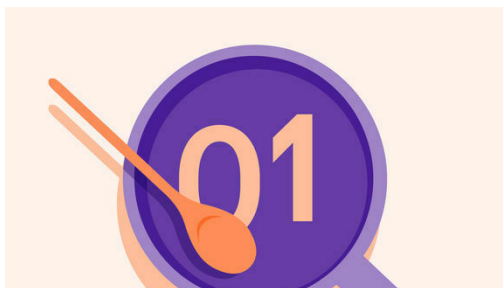
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

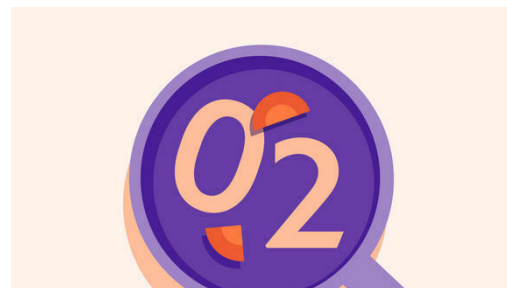
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 680kcal, vet 32.3g, koolhydraten 52.1g, eiwit 37.9g



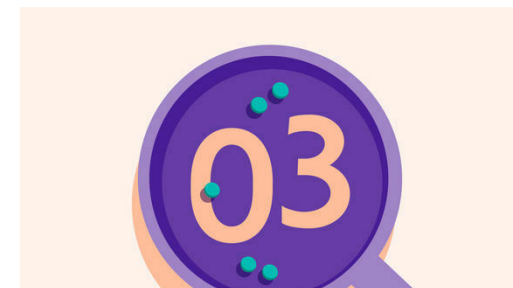
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **aardappels** in de lengte doormidden, meng ze met 3tl plantaardige olie en 1/2tl zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in plakken van ca. 1cm dik. Meng ze met 3tl plantaardige olie en wat zout en leg ze naast de **aardappel** op de bakplaat.



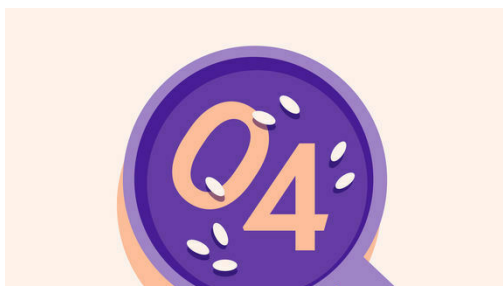
2. Rode kool inleggen

Leg 2 ongepelde tenen knoflook bij de **groenten** op de bakplaat en bak alles ca. 15min in de oven. Meng 3el witte azijn met 1,5tl suiker en een flinke snuf zout. Voeg de **rode kool** toe en kneed grondig door met je handen.



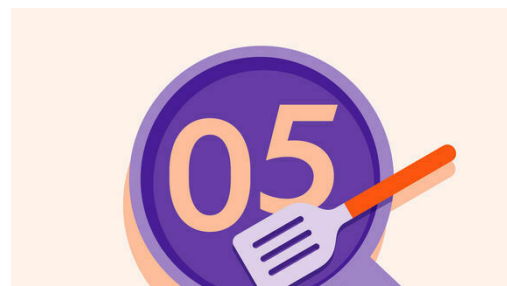
3. Groenten roosteren

Haal de knoflook na ca. 15min baktijd uit de oven. Bak de **rest van de groenten** nog 5-10min, tot de **wortel** zacht en bruin is. Haal de **wortel** ook uit de oven en rooster de **aardappel** nog 5-10min, tot ie zacht is en je er met een mes gemakkelijk in kunt prikken.



4. Crème maken

Druk de geroosterde knoflook uit de schil (pas op, heet!). Pak een staafmixer en hoge beker en pureer de **wortel** met de **tahin**, de knoflook, 1el azijn, 125ml water en een flinke snuf peper en zout.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in repen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **vlees** in 4-6min rondom goudbruin en gaar en kruid met 1/2tl zout. Haal van het vuur en meng met de **kruidenmix**. Schep de **aardappel**, de **wortelcrème**, het **vlees** en de **salade** op borden en serveer.



6. Frisse kick

Met zijn mooie herfstkleuren ziet dit gerecht er al heel smakelijk uit. Maar een beetje groen is nooit weg, toch? Je kunt er wat fijngehakte muntblaadjes over strooien voor een lekkere frisse kick.