



Gehaktpannetje met gekruide aardappels

met verfrissende sinaasappel-komkommersalade



ca. 30min



2 personen

Toe aan een aardappelgerecht dat net wat anders uit de bus komt? Ga dan voor deze mix in Libanese stijl. Het geheim zit 'm in de pikante harissapasta in combinatie met gehakt, rode ui en gebakken tomaat. De aardappels worden gekruid met geurige koriander en dille. De frisse sinaasappel-komkommersalade rondt het geheel smakelijk af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1 citroen
- 250g rundergehakt
- 1 sinaasappel
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: koriander en dille
- 1 zakje harissapasta

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 726kcal, vet 40.1g, koolhydraten 61.3g, eiwit 31.2g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** in blokjes. Voeg ze aan het water toe (het hoeft nog niet te koken) en kook ze in 12-14min gaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



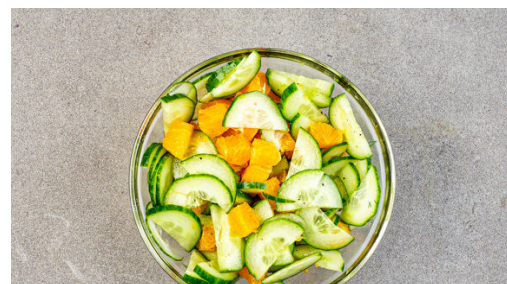
4. Groente meebakken

Voeg de **ui**, de **knoflook** en de **tomaat** aan de koekenpan toe en laat op middelhoog vuur ca. 5min meekoken. Roer en voeg 2-3el water en **1el citroensap** toe en laat ca. 2min verder garen. Proef en breng op smaak met zout en peper.



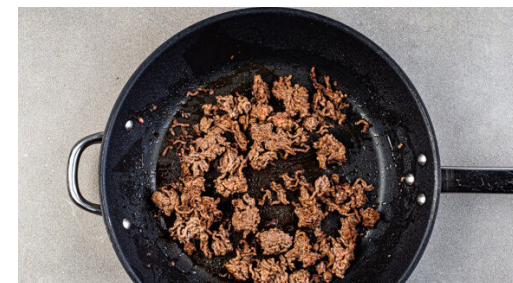
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** grof. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Halveer de **citroen** en pers hem uit.



5. Salade maken

Schil de **sinaasappel** met een mes, verwijder ook het witte deel. Snijd het **vruchtvlees** in kleine partjes. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakken. Meng de **sinaasappel** en het **sap** met de **komkommer**, **1-2el citroensap** en een flinke snuf peper en zout. Proef en voeg evt. meer **citroensap** of peper en zout toe.



3. Gehakt aanbraden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Bak het **gehakt** in ca. 2min rul.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **kruiden met stengels** grof. Doe de **aardappels** terug in de kookpan en meng ze met 1el plantaardige olie, **3/4 harissapasta** en **3/4 van de kruiden**. Proef en breng op smaak met zout, peper en evt. meer **harissapasta**. Verdeel de **aardappels** over diepe borden, leg het **gehakt** erop en **garneer** met de overige kruiden. Serveer de **salade** erop of ernaast.