

DINNERLY



Rösti met gerookte kip met veldsla en appelcompote



ca. 40min



2 personen

Van eenvoudige aardappels kun je eindeloos veel gerechten maken. Gepureerd, gebakken, gekookt, gefrituurd... het is allemaal lekker. Maar één ding dat we naar onze mening veel te weinig maken is de Zwitserse rösti. We maken deze goudbruine krokante aardappelkoek vandaag met wortel en bakken 'm deze keer niet in de pan, maar gewoon in de oven. En voor ernaast maken we, zoals het hoort, een lekkere appelcompote.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 appel
- 25g rozijnen¹²
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1x gerookte kipreepjes
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei³
- 1el boter⁷
- 1el bloem¹
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- keukenrasp
- vergiet

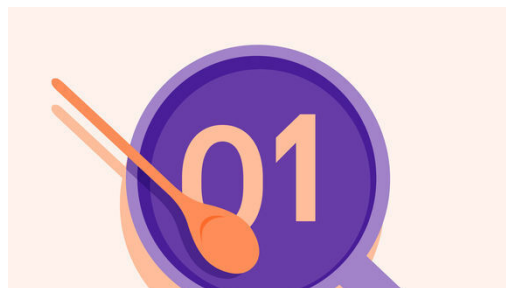
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

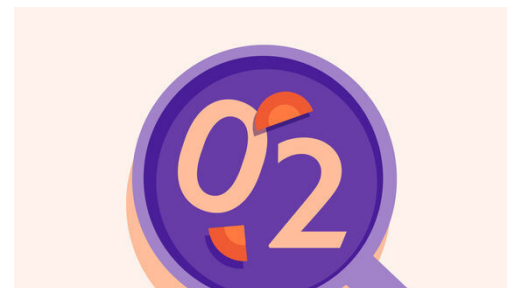
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 548kcal, vet 19.4g, koolhydraten 66.5g, eiwit 23.9g



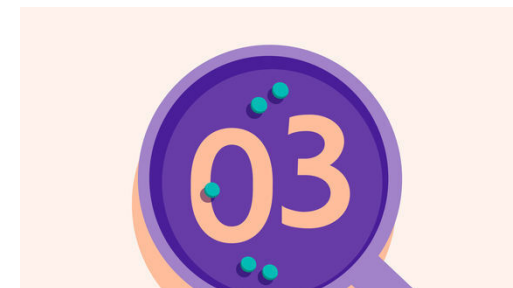
1. Groenten raspen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **aardappels met schil** grof. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm ook grof. Meng de **aardappel** en **wortel** in een kom met ½tl zout en zet even opzij.



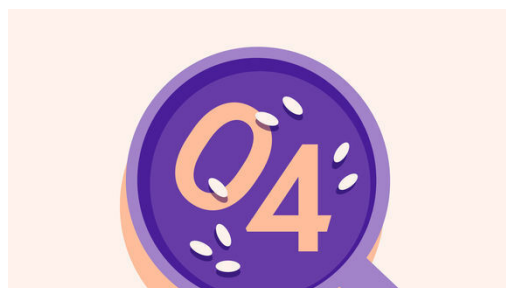
2. Compote maken

Verwijder het klokhuis en snij de **appel** in stukken van ca. 1cm. Verhit een kleine kookpan met 1el boter op middelhoog vuur. Voeg de **appel** en **rozijnen** met ½tl suiker en een snuf zout toe en bak 4-7min, tot ze karamelliseren, maar nog niet uit elkaar vallen. Roer niet te vaak.



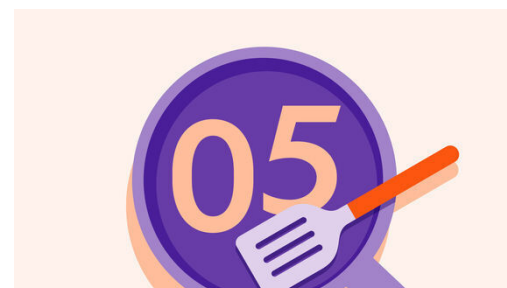
3. Rösti voorbereiden

Giet de **aardappel** en **wortel** af in een vergiet, doe ze in een schone theedoek en knijp de rest van het vocht eruit. Meng de **groenten** met de **kruidenmix**, 1 ei, 1el bloem en een flinke snuf zout en kneed goed door.



4. Rösti bakken

Bestrijk een bakplaat met bakpapier met 1tl olijfolie, verdeel het **aardappelmengsel** erover en druk aan. Bak ca. 20min in de oven, tot de **rösti** bruin en krokant wordt.



5. Afmaken en serveren

Meng de **gerookte kip** met de **sla** en druppel er 1tl olijfolie en 1tl azijn over. Haal de bakplaat uit de oven en snij de **rösti** in vieren. Schep de **rösti** en **salade** op borden en serveer met de **appelcompote**.



6. Lekker met kaneel

Als je van kaneel houdt kun je een snufje toevoegen terwijl je de appels kookt. Zo wordt je appelcompote heerlijk kruidig.