

DINNERLY



V2: Aardappelpuree met pittige chorizo en aromatische paprika-tomatensaus



ca. 35min



2 personen

Yes, vandaag hebben we weer een heerlijke klassieker! Romige aardappelpuree smaakt altijd goed - helemaal als het wordt geserveerd wordt met een kleurrijke saus van paprika en kerstomaatjes. De saus krijgt een heerlijke hartige smaak door gebakken chorizoworst. Als knapperige topper voegen we gehakte en gerookte amandelen toe. Nu alleen nog kiezen tussen een vork en een lepel, en dan kan het smullen beginnen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 schijven chorizo ⁷
- 1 rode paprika
- 250g cherrytomaten
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el melk ⁷
- 4tl boter ⁷
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper
- schuimspaan

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

ALLERGENEN

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

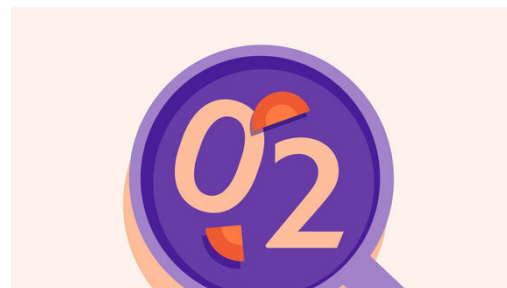
calorieën 770kcal, vet 49.6g, koolhydraten 53.9g, eiwit 23.9g



1. Aardappels koken

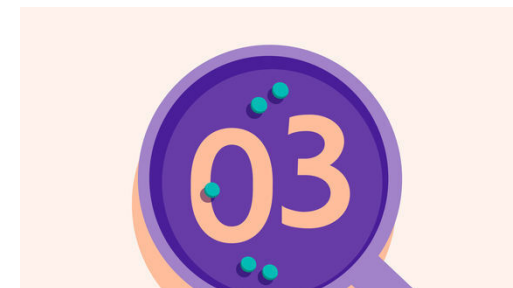
Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Kook ze in ca. 15-20min gaar.

Tip: De **aardappels** zijn gaar als ze bij het testen gemakkelijk van een mes afglijden.



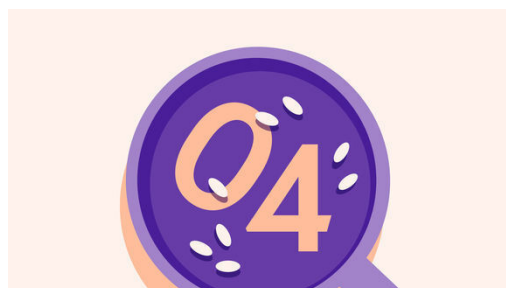
2. Chorizo bakken

Snij de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm groot. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **chorizo** 6-8min tot de **chorizoblokjes** knapperig zijn. Schep de **chorizoblokjes** met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. De pan en het **vet** gebruiken we zo opnieuw.



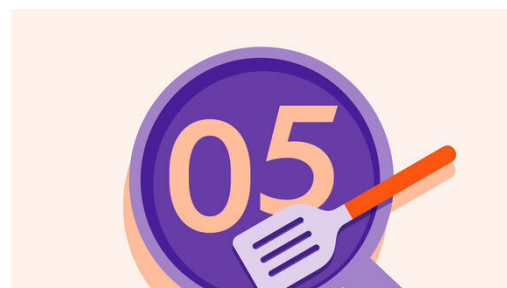
3. Groenten bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 1-2cm. Verhit de **chorizopan met vet** op middelhoog vuur. Bak de **paprika** en **cherrytomaten** met 1 flinke snuf zout ca. 6min. Schep regelmatig door en laat de **cherrytomaten** barsten door er met een vork of spatel op te drukken.



4. Saus verfijnen

Roer ½tl suiker door de pan en bak nog ca. 3min. tot er een **sous** ontstaat. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Voeg de knoflook toe aan de pan en laat nog ca. 30sec bakken. Hak de **gerookte amandelen** grof.



5. Afmaken en serveren

Giet de **aardappels** af in een vergiet, doe ze terug in de pan en stamp ze met 4tl boter en 3el melk tot een romige **puree**. Giet de **paprika-tomatensaus** over de **puree**. Garneer met de **chorizoblokjes** en de **gerookte amandelen**.



6. Rood, geel en groen

Een kleurrijk bord maakt een maaltijd nog smakelijker. Veel honger of extra gasten aan tafel? Snij wat broccoli in roosjes, meng met olie, peper en zout en bak de broccoli ca. 20min in een voorverwarmde oven op 220°C. Wel wel wat groen toevoegen, maar weinig tijd? Hak wat peterselie of bieslook fijn en roer door de puree.