



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 dit recept in Libanese stijl. Het geheim zit in de pikante harissapasta in combinatie met gehakt, rode ui en gebakken tomaat. De aardappels worden gekruid met geurige peterselie 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 onbehandelde citroen
- 250g rundergehakt
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 komkommer
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 zakje harissapasta

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- citruspers
- 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 voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** in 3-4cm grote blokjes. Voeg ze toe aan het water (het hoeft nog niet te koken) en kook in 12-14min gaar. Laat uitlekken in een vergiet.



4. Groente meebakken

Voeg de **ui**, de **knoflook** en de **tomaat** aan de koekenpan toe en bak ca. 5min mee. Schep regelmatig om. Voeg 2-3el water en **1el citroensap** toe en laat ca. 2min verder garen. Proef en breng op smaak met peper en zout. Zet opzij voor later.

