

DINNERLY



Gyroskip en wortelcrème met tahin met geroosterde aardappels en rodekoolsalade



ca. 45min



2 personen

Smaken combineren is een kunst die onze chefs perfect beheersen. Dit gerecht bestaat uit vier onderdelen die elkaar geweldig aanvullen in kleur en smaak: malse gyroskip, goudbruin geroosterde aardappels, knapperige rodekoolsalade en crème van wortel en tahin. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 stuk rode kool
- 25g tahin¹
- 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
- staafmixer met beker
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

KOOKTIP

Rode kool makkelijk dun snijden doe je zo: pel telkens 1-2 blaadjes van de kool, rol deze strak op tot een cylinder en snij overdwars zo dun als je kan.

ALLERGENEN

Sesamzaad (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 686kcal, vet 32.5g, koolhydraten 52.8g, eiwit 38.0g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **aardappels incl. schil** in de lengte doormidden, meng ze met 1el plantaardige olie en ½tl 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 met 1el plantaardige olie en wat zout en leg ze naast de **aardappels** op de bakplaat.



2. Rode kool inleggen

Leg 2 ongepelde tenen knoflook bij de **groente** op de bakplaat en bak alles ca. 15min in de oven. Snij de **rode kool** in heel dunne reepjes (zie ook de **kooktip** links). Los 1,5tl suiker en een flinke snuf zout op in 3el witte azijn. Voeg dit **mengsel** toe aan de **rode kool** en kneed grondig door met je handen. Zet opzij om in te trekken.



3. Groente roosteren

Haal de knoflook na ca. 15min baktijd uit de oven. Bak de **rest van de groente** 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 knoflooktenen uit de schil (**pas op**, heet!). Pak een staafmixer en hoge (maat)beker en pureer de **wortel**, de **tahin**, de knoflook, 1el azijn, 125ml water en een flinke snuf peper en zout tot een **gladde crème**.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in repen. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** in 4-6min rondom goudbruin en gaar en kruid dan met ½tl zout. Haal van het vuur en meng met de **helft van de kruidenmix**. Schep de **aardappel**, de **wortelcrème**, het **vlees** en de **rode kool** 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.