

DINNERLY



Ovenwedges met spek en kaas en een knapperige salade



30-40min



2 personen

Politie, gauw: we hebben hier een comfort food-noodgeval! Onze chef-superhelden zijn al ter plaatse met een recept dat iedereen volledig gerust zal stellen: zelfgesneden aardappelwedges uit de oven met spek en kaas erover, en een frisse salade voor extra kleur, smaak en textuur. De helden trekken zich tevreden terug in de schaduwen en maken zich alweer klaar voor de volgende heldendaad...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 pakje spekblokjes
- 1 krop ijsbergsla
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 75g geraspte cheddar ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ¹
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 688kcal, vet 39.5g, koolhydraten 56.2g, eiwit 27.2g



1. Wedges bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels incl. schil** in de lengte in achten. Hussel deze **wedges** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 10-15min in de oven tot de **kaas** erbij komt in **stap 4**.



2. Spekjes bakken

Verwarm een droge, middelgrote pan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 8-10min tot ze knapperig zijn. Roer regelmatig om.



3. Groente snijden

Snij de **ijsbergsla** doormidden en snij **1 helft** in repen van ca. 1cm breed (de **andere helft** kun je voor een ander gerecht bewaren). Verwijder de harde kern van de **tomaten**, snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 1cm en meng met de **ijsbergsla**. Snij de **bosui** in dunne ringen.



4. Kaas toevoegen

Duw de **wedges** na 10-15min bij elkaar en strooi de **kaas** erover. Bak nog ca. 10min tot de **wedges** gaar zijn en de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Klop een **dressing** van 2el mayonaise, 1el ketchup en 1el azijn. Verdun evt. met 1el water en kruid met een snuf peper en zout. Verdeel de **kaas-wedges** en **salade** over de borden. Strooi de **spekjes** over de **wedges** en druppel naar wens **dressing** over de **salade**. Garneer het gerecht met de **bosui**.



6. Hoera voor zelfgemaakt!

Zelfgemaakt is altijd leuker, en we hebben hier een tip voor een fijne dip: meng 3el mayonaise met wat tabasco (0,5-1tl), peper, zout en een paar druppjes citroensap. Fris en een beetje pittig: heerlijk bij de ovenwedges.