



Gepofte zoete aardappels

met rundergehakt, gegrilde ui en chimichurri



30-40min



2 personen

Chimichurri is de trots van Argentinië en wordt vaak geserveerd bij geroosterd vlees van de barbecue. De fris pittige saus maakt men van peterselie, azijn, oregano, knoflook en chilipepers. Soms worden er ook andere ingrediënten aan toegevoegd zoals koriander, paprika, tijm of komijn. Vandaag maak je een traditionele versie die perfect past bij de gepofte zoete aardappel en het kruidige gehakt.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1x rundergehakt
- 5g Mexicaanse kruiden
- 1 vers chilipepertje
- 1 teen knoflook
- 20g verse peterselie
- 1 sachet gedroogde oregano

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- grillpan of grote koekenpan
- staafmixer met beker

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 765kcal, vet 47.2g, koolhydraten 55.4g, eiwit 28.5g



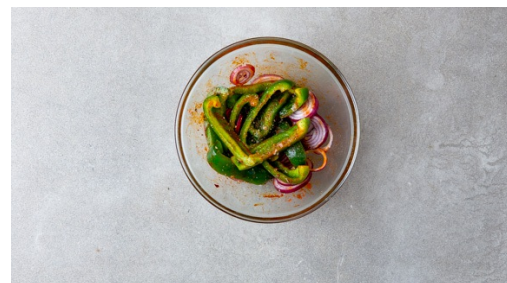
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aardappels** in de lengte doormidden en bestrijk ze rondom met olijfolie. Leg de **aardappelhalften** op een bakplaat met bakpapier en prik ze met een vork in. Bak 20-30min in de oven tot de buitenkant goudbruin is en de binnenkant zacht. Bak de **cherrytomaten** in de laatste 5min mee.



4. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Bak het **gehakt** in 3-4min rul en voeg de **helft van de Mexicaanse kruiden** toe (of meer, als je van pittig houdt). Bak al roerend nog 1min en breng het **gehakt** op smaak met zout en peper.



2. Groenten marineren

Pel en snijd de **ui** in ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in brede repen. Hussel de **paprika** en **ui** om met 1el olijfolie, **1/2-1tl paprikapoeder** (of meer, naar wens) en een snuf peper en zout.



5. Chimichurri maken

Verwijder evt. de zaadlijsten van het **chilipepertje**. Doe de **knoflook** (gepeld) met de **helft van het pepertje** (of gebruik 'm helemaal), **2/3e van de peterselie**, **2 uienringen**, **1tl oregano**, 2-3el olijfolie en 2el azijn (liefst rode wijnazijn) in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **chimichurri** op smaak met peper en zout.



3. Groenten grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Houd **2 uienringen** apart en leg de **rest van de gemarineerde groenten** in de pan. Bak ze 3-5min op een kant (zonder te bewegen) tot de onderkant bruin is. Schep dan de **groenten** en bak ze nog eens 3-5min. Zet het vuur uit en houd de **groenten** warm tot het serveren.



6. Aardappels vullen

Leg de **aardappels** op de borden en snijd het binnenste met een mes in de lengte door. Trek het met twee vorken een beetje uit elkaar. Vul de **aardappels** met het **gehakt** en de **groenten**. Serveer met de **cherrytomaten** en lepel de **chimichurri** erover. Hak de **rest van de peterselie** grof en strooi het over de borden.