



Gepofte aardappel met chili con carne

met veldsla en dip



ca. 50min



2 personen

Een gerecht voor het hele gezin! De gebakken aardappelen zijn volgeladen met een pittige chili con carne van sappig rundergehakt en kidneybonen en een flinke dot crème fraîche. Daarbij nog veldsla met een lichte dressing van mosterd en honing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 pofaardappels
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik kidneybonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1137kcal, vet 62.0g, koolhydraten 95.7g, eiwit 44.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Aardappelen bakken

Snijd de **aardappelen** in de lengte doormidden en prik gaatjes in de schil met een vork. Wrijf de **aardappelen** in met 1el olijfolie en een snufje zout en peper. Bak de **aardappelen** op een met bakpapier beklede bakplaat 30-35min in de oven tot ze gaar zijn.



3. Chili maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 2el olijfolie. Bak het **gehakt** in ca. 3min rul. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en bak ca. 2min mee. Roer de **Mexicaanse kruiden** en de **tomatenpuree** erdoor. Voeg de **kidneybonen incl. vloeistof**, 150ml water en de **bouillonpoeder** toe en laat 8-10min zachtjes sudderen. Breng op smaak met zout en peper.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn, 2el water, de **mosterd**, en een 1/2tl honing of 1-2 snufjes suiker, en zout en peper.



5. Dip bereiden

Roer de **crème fraîche** tot een gladde saus en breng op smaak met zout.



6. Aardappelen afmaken

Snijd de **aardappelen** in de lengte open. Schep de **chili con carne** erop en garneer met een flinke dot **crème fraîche**. Mix de **salade** met de **helft van de lente-uitjes** en de **dressing**. Garneer de **aardappelen** met de **overgebleven lente-uitjes** en serveer met de **salade**.