

DINNERLY



Ovenfriet met spekjes en kaas en een knapperige salade



30-40min



2 personen

Politie, gauw, we hebben hier een comfort food-noodgeval! Onze chef-superheld Elisabeth is al ter plaatse met haar recept dat iedereen volledig gerust zal stellen: zelfgesneden friet uit de oven met spek en kaas erover, en een frisse salade voor het contrast en de vitamines. Elisabeth trekt zich tevreden terug in de schaduwen en maakt zich alweer klaar voor de volgende heldendaad...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 2x spekjes
- 1 krop ijsbergsla
- 1 bosui
- 2 tomaten
- 1 zakje pizzakaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- 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 (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Was de **aardappels** grondig en snij ze **mét schil** tot dikke frieten. Meng op een bakplaat met bakpapier de **frieten** met 1-2el plantaardige olie en snufjes peper en zout. Bak 20-25min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.



2. Spekjes bakken

Verwarm een middelgrote pan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** zonder olie of boter 8-10min tot ze knapperig zijn. Regelmatig roeren.



3. Groenten snijden

Snij de **ijsbergsla** doormidden en snij **1 helft** in repen van ca. 1cm breed – de andere helft gebruiken we hier niet. Snij de **bosui** in dunne ringen. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 1cm.



4. Kaas toevoegen

Duw de **frieten** na 10-15min bij elkaar op de bakplaat en strooi de **pizzakaas** eroverheen. Bak nog ca. 10min tot de **friet** gaar is en de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 2el mayonaise, 1el ketchup en 1el azijn. Verdun evt. met 1el water en breng op smaak met peper en zout. Meng de **sla** met de **tomaten**. Verdeel de **friet** en **salade** over de borden. Strooi de **spekjes** over de **friet** en druppel naar wens **dressing** over de salade. Garneer alles 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 ovenfriet.