



Gevulde zoete aardappel met rundergehakt

met gegrilde groenten en chimichurri



30-40min



2 personen

Chimichurri is de trots van Argentinië. De versekruidensaus van peterselie, oregano, knoflook en chilipeper past perfect bij de gebakken zoete aardappel en het gekruide gehakt. En als je nog chimichurri overhebt, smaakt het ook fantastisch op een belegd broodje of in een salade.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 250g cherrytomaten
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 vers chilipepertje
- 1 teen knoflook
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of koekenpan
- middelgrote 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 727kcal, vet 46.9g,
koolhydraten 42.9g, eiwit 29.2g



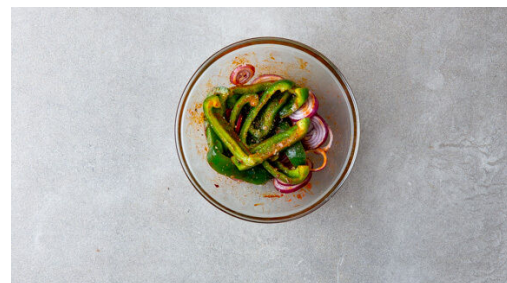
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer de **zoete aardappels** en wrijf de **helften** rondom in met 1-2el olijfolie. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, prik in met een vork en bestrooi de snijvlakken met een snuf zout. Rooster de **aardappels** 20-30min in de oven. Voeg in de laatste 5min de **cherrytomaten** toe.



4. Chimichurri maken

Halveer de **chilipeper** in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Pel de **knoflook**. Houd wat **peterselieblaadjes** achter voor de garnering en doe de **rest incl. steeltjes** in een hoge (maat)beker met de **helft van de chili** (of meer), de **knoflook**, **achtergehouden uienringen**, **1tl oregano**, **2-3el olijfolie** en **1-2el azijn**. Pureer glad en breng op smaak met zout en peper.



2. Groenten voorbereiden

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



5. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in 3-4min bruin en rul. Breng op smaak met de **helft van de Mexicaanse kruidenmix** (of meer) en een snuf zout en peper.



3. Groenten bakken

Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Houd **2 uienringen** apart en die de **rest** met de **paprika** in de pan. Gril 3-5min zonder te bewegen, schep om en gril nog eens 3-5min, tot de **groenten** mooie grilstrepen hebben. Neem de pan van het vuur.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **zoete aardappelhelften** over de borden, snijd de snijvlakken in de lengte in en trek de **aardappels** een beetje open. Verdeel het **gehakt**, de **gegrilde groenten** en de **cherrytomaten** over de **aardappels**. Bestrooi met de **rest van de peterselie** en serveer met de **chimichurri**.