



Traybake met pittige kiphotdogs

met aardappels, ananas en paprika



ca. 30min



2 personen

Traybakes zijn naar onze mening de perfecte manier om een doordeweekse maaltijd te serveren: ze zijn makkelijk, je hebt nauwelijks afwas en je kunt flink variëren. Deze versie bevat aardappels, paprika en rode ui in zoetzure marinade, met het klapstuk van de avond - heerlijke Texaans gekruide kiphotdogs. Je maakt er een snelle gemberdip bij en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 blikje ananasstukjes
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 limoen
- 2 kiphotdogs ^{7,9}

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 642kcal, vet 27.4g, koolhydraten 74.3g, eiwit 23.1g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een flinke snuf zout en peper en doe de bakplaat in de oven (de oven hoeft nog niet helemaal voorverwarmd te zijn). Rooster de **aardappels** 5-7min.



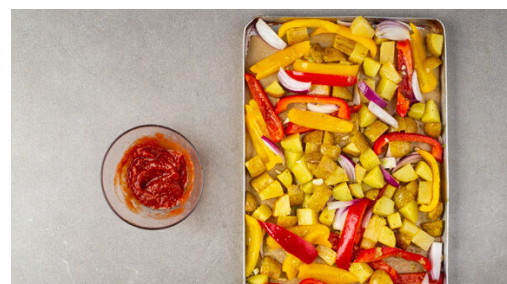
4. Marinade maken

Maak een **marinade** van de **helft van de gember**, **2el ananassap**, de **limoenrasp**, de **knoflook**, 2el olie, 1tl suiker, 1/2tl zout en een snuf peper.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne partjes.



5. Groenten toevoegen

Neem de **aardappels** uit de oven en voeg de **paprika**, **ui** en **anas** toe. Hussel alles om met de **marinade** en rooster het geheel ca. 15min in de oven. Maak een **dip** van de **rest van de gember** en 2el ketchup.



3. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **anas** af maar vang het **anassap** op. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil en rasp de **gember**. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



6. Hotdogs toevoegen

Neem de **traybake** na 15min uit de oven, voeg de **kiphotdogs** toe en rooster nog ca. 10min. Draai de **hotdogs** na ca. 5min om. Proef of je nog zout en peper aan de **traybake** wil toevoegen en serveer met de **gemberdip**.