

DINNERLY



Zoete aardappel met gesmolten kaas met guacamole en warme bonen-maïssalsa



ca. 50min



2 personen

Kleurrijk, vullend en heerlijk verwarmend: een geroosterde zoete aardappel met gesmolten kaas erop, geserveerd met een smakelijke salsa en bosui. Wat wil je nog meer? Guacamole? Krijgen we wel voor elkaar. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 blik zwarte bonen
- 1 blik maïs
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 bakje guacamole

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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 613kcal, vet 21.4g, koolhydraten 75.7g, eiwit 19.1g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **aardappels mét schil** en steek er rondom een paar keer in met een vork of een klein, scherp mesje. Wrijf in met 1el olijfolie, bestrooi met een snuf zout en leg ze met de snijvlakken naar onder op een bakplaat met bakpapier. Rooster 27-35min tot de **aardappels** zacht zijn.



2. Bosui snijden

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Spoel de **bonen** en **maïs** in een zeef af met koud water. Laat uitlekken en dep dan droog met keukenpapier.



4. Salsa maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Fruit de **witte bosui** en knoflook ca. 1min op middelhoog vuur. Voeg de **bonen** en **maïs** toe en bak 4-7min tot ze zacht worden. Voeg dan de **kruidenmix** en 100ml water toe en roer door. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 7-10min zachtjes borrelen. Giet het niet-opgenomen water af.



5. Afmaken en serveren

Strooi de **kaas** over de **aardappels** en bak nog 2-3min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Smeer de **guacamole** op de borden, leg de **aardappels** erop en verdeel de **bonen-maïssalsa** erover. Bestrooi met de **groene bosui** en serveer.



6. Fancy gevuld

Heb je tijd om de aardappels te vullen? Zet dan de geroosterde aardappels op het aanrecht en lepel holtes in de helften (pas op: heet!). Schep de geschraapte aardappel door de salsa en vul de holtes met het mengsel. Bestrooi met de kaas en bak 2-3min in de oven. Bestrooi met de groene bosui en serveer.