

DINNERLY



Geroosterde spruitjes met camembert op puree van aardappel en aardpeer



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveren we aardpeer. Deze knol wordt ook wel de "Jeruzalemartisjok" genoemd, omdat de smaak doet denken aan artisjok. De toevoeging Jeruzalem komt waarschijnlijk van het Italiaanse "girasole," wat zonnebloem betekent. De plant heeft namelijk niks met Jeruzalem te maken, maar wél felgele bloemen. Hoe je 'm ook noemt, hij is heerlijk! Vooral als je 'm met camembert en geroosterde spruitjes combineert.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g aardpeer
- 1x kruimige aardappels
- 1 camembert⁷
- 400g spruitjes
- 25g walnoten¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el melk⁷
- 2el boter⁷
- 1el mosterd¹⁰
- 1tl honing
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

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

KOOKTIP

Je kunt de kaas het beste pas vlak voor 'm nodig hebt uit de koelkast halen. Dat maakt het snijden makkelijker.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 682kcal, vet 36.5g, koolhydraten 68.8g, eiwit 22.9g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardpeer** en **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snij de **aardpeer** in blokjes van ca. 1cm. Schil en snij de **aardappels** in blokjes van ca. 3cm.



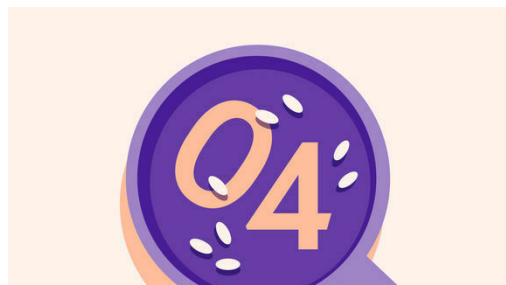
2. Groenten koken

Voeg de **aardpeer** toe aan het kokende water en kook ca. 8min. Voeg de **aardappel** toe en kook nog 12-15min, tot alles zacht is. Giet af in een vergiet. Doe de **aardappel** en **aardpeer** terug in de pan en hou ze afgedekt warm. Snij de **camembert** in dunne plakjes.



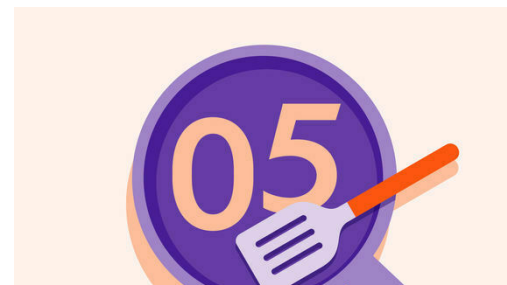
3. Bloemkool roosteren

Snij de **spruitjes** doormidden. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el olijfolie op hoog vuur. Rooster de **spruitjes** ca. 6min. Kruid met 1/2tl zout. Voeg de knoflook, 1el balsamicoazijn en 1tl honing toe en rooster nog ca. 1min.



4. Puree maken

Stamp een grove **puree** van de **aardpeer** en **aardappel**. Roer er 2el boter, 2el melk en 1el mosterd door.



5. Afmaken en serveren

Schep de **puree** op borden en verdeel de **camembert** er gelijkmatig overheen. Bedek de **kaas** met de **spruitjes** zodat ie smelt. Bestrooi met **walnoten** en serveer.



6. Lekker geroosterd

Als je wat tijd over hebt kun je de walnoten in een droge pan roosteren. Zo krijgen ze een lekker volle smaak die perfect bij de geroosterde spruitjes past. Pas wel op dat ze niet te donker worden!