

DINNERLY



Midden-Oosterse aardappelsalade met tahindressing en geroosterde kikkererwten



20-30min



2 personen

Klassiekers, maar dan modern. Bij Dinnerly laten we ons graag inspireren door klassieke gerechten uit allerlei landen en tijden, om daar dan lekker oneerbiedig een nieuwe draai aan te geven. Aardappelsalade is al zo oud als de planeet, als niet ouder, maar we wedden dat je 'm nog nooit met deze Midden-Oosterse twist hebt gegeten. Piepers en tahin – kan dat? Jazeker, dat kan heel goed, al helemaal met al die verse groente.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 blik kikkererwten
- 2 groene paprika's
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 25g tahin ¹¹
- 1 venkel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 820kcal, vet 44.0g, koolhydraten 79.8g, eiwit 17.5g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 12-15min gaar en laat ze dan uitlekken in een vergiet.



2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** af in een vergiet en laat goed uitlekken. Snij de **paprika's** in vieren, verwijder steeds de kern en snij in reepjes van ca. 1cm breed.



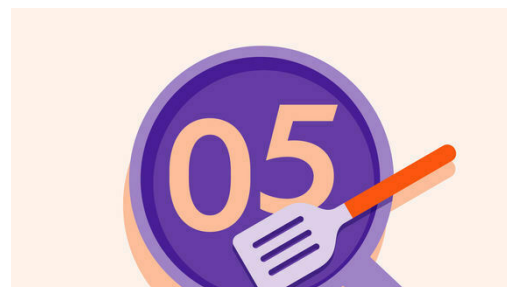
3. Ingrediënten roosteren

Dep de **kikkererwten** droog tussen vellen keukenpapier. Leg de **kikkererwten** en **paprika** naast elkaar op een bakplaat met bakpapier. Meng door elk 2tl olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven tot de **paprika** een beetje bruin is en de **kikkererwten** knapperig worden.



4. Dressing maken

Snij de **peterselie mét steeltjes** grof. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Pak de staafmixer met hoge beker en pureer de **tahin**, **peterselie**, knoflook, 3el olijfolie, 30-40ml witte azijn (bijv. wittewijnazijn) en 50-60ml water tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout en evt. een snufje suiker.



5. Mixen en serveren

Snij de **bieslook** in dunne ringetjes en snij de **venkel** in blokjes van ca. 2cm breed. Roer in een schaal de **aardappels**, de **geroosterde paprika** en de **venkel** door elkaar met de **tahindressing** en **bieslook**. Verdeel de **aardappelsalade** over de borden, schep de **kikkererwten** eroverheen en bestrooi evt. met nog wat verse zwarte peper.



6. Vertrouw op de oven

Niet iedereen vindt rauwe venkel even lekker. Hier hebben wij een beproefde oplossing voor waar je wellicht al eens van gehoord hebt: roosteren. Leg de stukjes venkel gewoon de laatste tien minuten op de paprika – zo ontstaat er een heerlijk aroma. Door het roosteren worden de oliën in de groente een beetje afgebroken waardoor die typische, anijzige venkelsmaak wat zachter wordt.