



Hasselback zoete aardappel

met gremolata en knapperige salade



30-40min



2 personen

De allermooiste aardappel is zonder twijfel de hasselback aardappel. De populaire bereidingswijze werd in de jaren '40 door de chefkok van Hotel Hasselback bedacht. Voor de perfecte garing is het essentieel de aardappel in plakken van niet meer dan een halve centimeter breed in te snijden. De topping van fijngehakte amandelen, knoflook en peterselie met een vleugje citroen maakt deze sublieme a...

Wat je van ons krijgt

- gemalen komijn
- teen knoflook
- zoete aardappels
- grove mosterd ¹⁰
- radijsjes
- verse peterselie
- citroen
- gepelde amandelen ¹⁵
- mesclun sla
- gele wortels
- avocado

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- oven

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

Kooktip

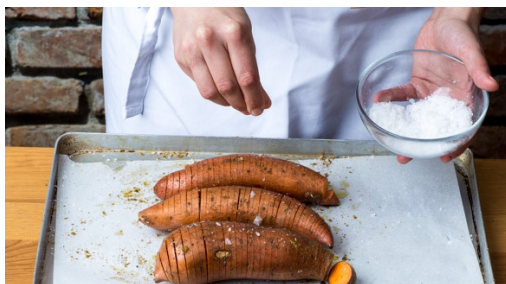
Als je het insnijden van de aardappels makkelijker wilt maken, kun je de zoete aardappels evt. tussen twee eetstokjes plaatsen en dan insnijden.

Allergenen

mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 42.1g, koolhydraten 88.5g, eiwit 11.7g



1. Hasselbacks snijden

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. Snijd de **zoete aardappels** waaivormig in, in dunne schijfjes van maximaal 0,5cm breed tot 0,5cm van de schil (**zie tip, links**). Plaats **aardappels** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel of kwast in met 1-2el olijfolie. Bestrooi met **komijn**, zout en peper. Bak de **aardappels** bovenin de oven in ca. 30min gaar.



4. Vinaigrette maken

Mosterd met **2tl citroensap** en 1-2el olijfolie tot een **vinaigrette** mengen. Met peper en zout op smaak brengen.



2. Gremolata voorbereiden

Intussen **citroenschil** raspen, **citroen** uitpersen. **Knoflook** pellen. **Knoflook** en **amandelen** fijnhakken. **Peterselieblaadjes** plukken, steeltjes wegdoen en met de **knoflook**, **amandelen** en **citroenrasp** zeer fijnhakken zodat een **kruimeltopping** ontstaat.



5. Groenten snijden

Radijsjes in vieren snijden. **Gele wortels** schoonboenen en in dunne schijfjes snijden. **Avocado** in de lengte rondom snijden, helften draaien en de pit eruit halen. Ruitjespatroon in het **vrucht vlees** tot aan de schil insnijden. Het **vrucht vlees** voorzichtig eruit scheppen.



3. Gremolata afmaken

Kruimeltopping in een kom doen. 2el olijfolie (bij voorkeur extra vergine) en **1el citroensap** toevoegen, roeren om te mengen en op smaak brengen met zout. Indien gewenst **meer citroensap** toevoegen.



6. Salade maken

Mesclunsla, **wortel** en **radijsjes** in een grote kom doen. Met **vinaigrette** overgieten en mengen. **Avocado** voorzichtig erdoor scheppen. **Hasselbacks** met de **gremolata** garneren en **salade** ernaast serveren.