



Geroosterde aardappels met tahindressing

met spinazie en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Kleurrijk, voedzaam én vol afwisselende smaken? Dat moet wel een bijzonder gerecht zijn. Vandaag serveer je geroosterde aardappels en wortels met een frisse spinaziesalade. Hussel die goed om met een fijne tahindressing, voeg er nog granaatappel-extract, citroen en pijnboompitten aan toe en het smakencircus kan beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje komijnpoeder
- 2 rode uien
- 50g babyspinazie
- 25g tahin ¹¹
- 1 citroen
- 20g pijnboompitten
- 1 zakje granaatappelextract

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

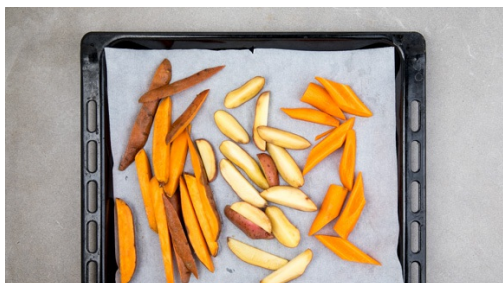
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 773kcal, vet 31.3g, koolhydraten 99.0g, eiwit 16.1g



1. Groenten snijden

Verhit de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **zoete aardappels en aardappels met schil** in partjes van 2-3cm breed. Schil of schrob de **wortels**, halveer ze in de lengte en snijd ze in stukjes van 3-4cm lang. Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier.



4. Ui meebakken

Meng de **ui** met 1el olijfolie, leg ze bij de **aardappels** en rooster 8-10min mee, tot ze goudbruin worden.



2. Groenten roosteren

Leg de **ongepelde teen knoflook** op de bakplaat. Hussel de **groenten** om met het **komijnpoeder**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 15-20min in de oven tot de randen van de **aardappels** knapperig en bruin zijn. Haal de **knoflook** na ca. 5min baktijd uit de oven en laat afkoelen.



5. Dressing maken

Pel de **geroosterde knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **tahin**, 3-4el water en een snuf zout. Pureer het geheel tot een **gladde dressing**, voeg evt. een voor een eetlepel water toe om de consistentie aan te passen. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Breng de **dressing** op smaak met **citroensap** en zout.



3. Uien snijden

Pel de **uien**, snijd ze in vieren en haal de lagen uit elkaar. Was evt. de **spinazie** en laat uitlekken.



6. Pijnboompitten roosteren

Voeg in de laatste 2-3min baktijd de **pijnboompitten** toe aan de bakplaat. Meng de **spinazie** met de **helft van de dressing**. Verdeel de **ovengroenten** en **spinazie** over borden en besprenkel naar smaak met de **rest van de dressing** en het **granaatappelextract**. Bestrooi met de **citroenrasp** en serveer.