



Geroosterde kimchi-aardappels

met aubergine, limoen en avocadosalade



30-40min



2 personen

In de Koreaanse keuken wordt kimchi bij praktisch elke maaltijd geserveerd. We snappen wel waarom, want deze gefermenteerde groenten zitten bomvol smaak. Vandaag verwerk je de kimchi in een smakelijke ovenmaaltijd met geroosterde aardappel en aubergine. Erbij een frizure avocadosalade met geraspte wortel en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 potje kimchi
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 aubergine
- 1 zakje Aziatische dressing ^{1,6,11}
- 1 limoen
- 1 wortel
- 1 avocado
- 1 zakje geroosterde sesam ¹¹
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 630kcal, vet 35.9g, koolhydraten 65.8g, eiwit 11.1g



1. Kimchi voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **kimchi** af, maar vang de **vloeistof** op. Hak de **kimchi** grof.



2. Groenten snijden

Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes. Snijd de **aubergine** in blokjes. Verdeel de **aubergine, aardappels** en **kimchi** over een bakplaat met bakpapier.



3. Groenten roosteren

Meng de **kimchivloeistof** met de **helft van de Aziatische dressing**, 2el plantaardige olie, ½tl zout en een snuf peper. Voeg toe aan de bakplaat en hussel alles goed om. Rooster het geheel in 30-35min goudbruin en gaar in de oven. Draai de bakplaat halverwege om.



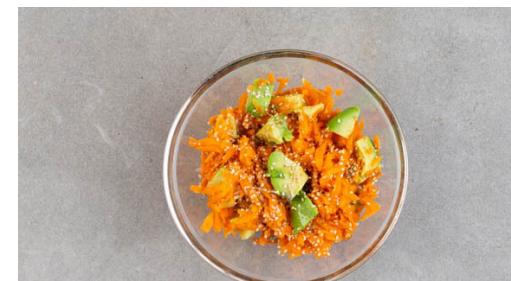
4. Limoen voorbereiden

Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



5. Salade voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Snijd het **vruchtvlees** kruislings in blokjes en schep het met een lepel uit de schil.



6. Salade afmaken

Schep de **wortelrasp** en de **avocado** om met **1tl limoensap**, de **sesam, sesamolie** en een snuf zout. Proef en voeg evt. meer zout en **limoensap** toe. Verdeel de **ovengroenten** over de borden en serveer met de **avocadosalade** en de **limoenpartjes**.