

DINNERLY



Bonte ovengroenten met feta met romige tajine-dip en cashewnoten



ca. 30min



2 personen

Onze chefs hebben het weer voor elkaar gekregen: iets superorigineels dat makkelijk te bereiden is en heerlijk smaakt. Vandaag maak je met Dinnerly een soort vegetarische tajine, maar dan in de oven. De zoete aardappel, knapperige broccoli en frisse paprika rooster je in de oven met feta erover gebrokkeld. Dan zet je snel een tajine-dip in elkaar en strooi je er cashewnoten overheen. Goed gedaan, iedereen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje tajinepasta
- 1 gele paprika
- 1 broccoli
- 100g feta ⁷
- 25g cashewnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 655kcal, vet 41.5g, koolhydraten 44.5g, eiwit 19.6g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **zoete aardappels mét schil** in frietjes van ca. 1cm breed. Meng deze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **frietjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-22min in de oven, tot ze goudbruin en knapperig zijn.



2. Groenten snijden en mixen

Schep **1el tajine-pasta** in een kommetje en zet opzij tot stap 4. Verwijder de zaadlijsten van de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes en snij de **bovenste centimeters van de stronk** in blokjes. Meng de **groenten** met de **rest van de tajine-pasta**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Groenten roosteren

Verdeel de **groenten** over een tweede bakplaat met papier. Verkruimel de **helft van de feta** over de **groenten**. Zet de plaat bij de **aardappel** in de oven en rooster 12-14min mee tot ze goudbruin en gaar zijn.



4. Dip maken

Maak met de staafmixer een gladde **dip** van de apart gehouden **tajine-pasta**, de **rest van de feta** en 1el mayonaise. Voeg evt. 1-2el water toe als je de **dip** iets dunner wil hebben.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **groenten** en **zoete aardappel** over de borden en bestrooi met de **cashewnoten**. Serveer met de **dip**.



6. Een uiig extraatje

Als je nog een (rode) ui hebt rondslingeren in de keuken, kun je die in parten snijden en met de broccoli en paprika meeroosteren. Dat geeft een net andere, wat zoetere smaak aan het geheel.