



## Geroosterde bonte bonen

met knolselderij-aardappelpuree & jus



30-40min



2 personen

Voor dit kleurrijke spektakel hebben wij allerlei verschillende bonensoorten gecombineerd die je samen met de cherrytomaten in de oven roostert. Onze bonenmix bevat kidneybonen, kikkererwten, kleine witte bonen en pronkbonen. Die laatste draagt dankzij de paarse zaden met donkere strepen en vlekjes de naam "Scarlet Runner". Een prachtige naam voor zo'n mooi boontje!

## Wat je van ons krijgt

- gemengde bonen
- kruimige aardappels
- knolselderij <sup>9</sup>
- kappertjes
- cherrytomaten
- rode ui
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- snijbonen
- rucola
- pijnboompitten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- aardappelstamper
- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan
- maatbeker
- koekenpan
- kookpan
- oven
- zeef

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

### Allergenen

selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 24.3g, koolhydraten 74.1g, eiwit 29.9g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Breng 250ml water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en **knolselderij** en snijd ze in 2cm grote stukken.



### 2. Groenten koken

Doe de **aardappels** en **knolselderij** in een middelgrote kookpan, overgiet met water en voeg een flinke snuf zout toe. Breng met een deksel afgedekt aan de kook en kook op 10-15min al licht borrelend gaar.



### 3. Bonen roosteren

Giet intussen de **gemengde bonen** en **kappertjes** af, spoel schoon en laat ze uitlekken. Verwijder de uiteinden van de **snijbonen** en halveer de **snijbonen**. Halveer de **cherrytomaten**. Leg **alles** op een bakplaat en hussel om met 1-2el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven.



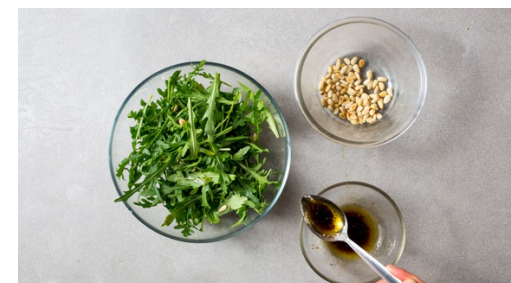
### 4. Uienjus bereiden

Pel en snijd intussen de **ui** in dunne halve ringen. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur, bak de **ui** in 3-4min zacht. Voeg 1el meel toe en bak nog 1min. Laat het **bouillonblokje** in 250ml gekookt water oplossen. Voeg 1-2el azijn (bij voorkeur balsamico) en **bouillon** toe, laat op laag vuur inkoken. Breng op smaak met peper en zout.



### 5. Puree stampen

Vang bij het afgieten van de **aardappels** en **knolselderij** ca. **1 kopje kookwater** op. Doe de **aardappels** en **knolselderij** terug in de pan en stamp tot een grove **puree**. Voeg evt. wat **kookwater** toe voor een romigere consistentie. Breng op smaak met peper en zout.



### 6. Salade maken

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin en neem uit de pan. Meng voor de **dressing** 1-2el olie, 1el azijn met een snuf zout en peper. Hussel de **rucola** om met de **dressing** en **pijnboompitten**. Serveer de **puree** met **ovengroenten**, **jus** en **salade**.