

DINNERLY



Galettes met zoete aardappel en paprika geserveerd met muhammara-dip en walnoten



ca. 35min



2 personen

Heb je nog nooit van muhammara gehoord? Dan ga je vandaag echt iets beleven! Het is een Syrische saus van walnoten, granaatappel en paprika. In dit recept maak je deze geweldige saus helemaal zelf en serveer je 'm met verse paprika en zoete aardappel op elegante galettes van bladerdeeg. Zo, hebben we allemaal iets geleerd én iets tofs gemaakt!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje ras el hanout
- 1 paprika
- 1 rol bladerdeeg¹
- 10g verse dille
- 50g walnoten¹⁵
- 1 zakje granaatappelextract

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1155kcal, vet 78.3g, koolhydraten 89.3g, eiwit 15.9g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 500ml gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snij de **zoete aardappels mét schil** in plakken van ca. 0,5cm dik. Voeg toe aan het kokende water en kook 3-4min tot ze zacht worden. Giet af in een vergiet, doe weer in de pan en meng met de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie en een snuf zout.



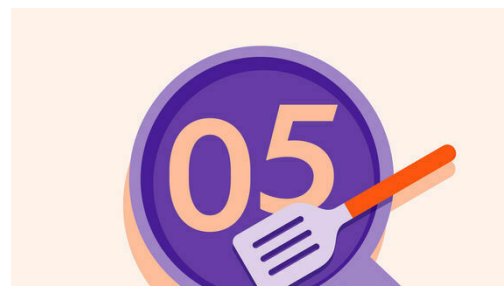
4. Walnoten roosteren

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg toe aan de **paprika** en bak ca. 1min mee. Snij de **dille mét steeltjes** grof. Hak de **helft van de walnoten** grof. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **gehakte walnoten** 1-2min tot ze goudbruin worden. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden.



2. Bladerdeeg snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 1cm. Rol het **deeg met papier** uit op een snijplank. Halveer in de lengte en snij 2 keer overdwars, zodat je 6 gelijke stukken krijgt. Leg de **stukken** op een bakplaat met bakpapier en zorg dat er wat ruimte tussen zit.



5. Muhammara maken

Pak de staafmixer en maak een gladde **muhammara** van de **rest van de walnoten**, de **helft van de paprika**, het **granaatappelextract**, 3el water, 2tl (witte wijn)azijn en een flinke snuf zout. Proef of je peper wil toevoegen. Beleg de **galettes** met de **rest van de paprika** en verdeel de **muhammara** en de **geroosterde noten** erover. Bestrooi met de **verse dille** en serveer.



3. Groenten roosteren

Verdeel de **plakken aardappel** over het **bladerdeeg** en bak deze **galettes** 12-15min in de oven tot de randen knapperig zijn en het midden doorbakken is. Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie op hoog vuur. Voeg de **paprika** toe met een snuf zout en roerbak 7-10min tot de **paprika** zacht wordt.



6. Vegan of toch met feta?

Dit recept is lekker helemaal vegan. Wil je toch wat kaas toevoegen? Kijk dan of je nog een stuk feta over hebt van een eerder recept en verkruimel dit over de galettes – dit kan zowel voor het bakken als vers voor het serveren.