



Zoete aardappelrösti met kruidenyoghurt

en citroenige venkelsalade



40-50min



2 personen

Rösti is een klassieker uit de Duits-Zwitserse keuken. Vandaag maak je ze van geraspte zoete aardappelen en bloem, wat zorgt voor een geweldige kleur en een fijne smaak. Erbij een frisse yoghurt dip met bieslook en een knapperige venkelsalade met peterselie en citroen.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote zoete aardappel
- 1 bosui
- 2 eieren ³
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 onbehandelde citroen
- 1 venkel

Wat je thuis nodig hebt

- 100g bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- dunschiller
- keukenrasp

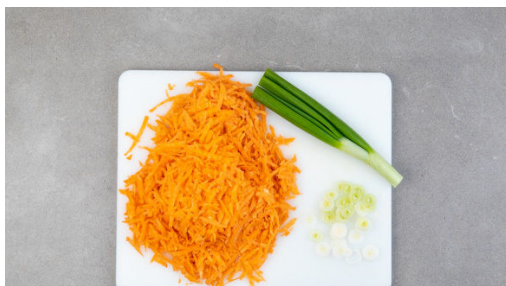
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 715kcal, vet 32.5g, koolhydraten 82.2g, eiwit 19.4g



1. Zoete aardappel raspen

Schil en rasp de **zoete aardappel** grof. Snijd het **wit** van de **bosui** in ringen en leg het **groen** apart.



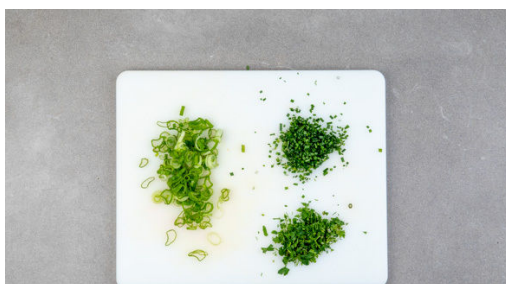
2. Rösti maken

Meng de **aardappelrasp** met de **eieren**, **100g bloem** en de **bosuiringen**. Breng op smaak met het **komijnpoeder**, de **kruidenmix** en peper en zout.



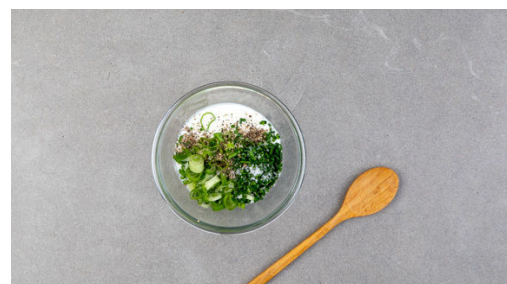
3. Rösti bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Vorm voor elke **rösti** een balletje van ca. **1el deeg** en leg in de pan. Druk plat tot een dikte van ca. 1cm. Bak de **rösti** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Bak meerdere **rösti** tegelijk en herhaal tot het **deeg** op is. Voeg tussendoor evt. meer plantaardige olie toe.



4. Kruiden hakken

Snijd het **groen** van de **bosui** in dunne ringen. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



5. Yoghurt afmaken

Meng de **yoghurt** met de **bosui** en **bieslook**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Venkelsalade maken

Pers de **citroen** uit. Snijd de **venkel** in zo dun mogelijke reepjes en meng met de **peterselie**, **2el citroensap** en 1el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met peper en zout en evt. **meer citroensap**. Serveer de **rösti** met de **venkelsalade** en de **kruidenyoghurt**.