

DINNERLY



Zoete aardappel met kikkererwten met Griekse dip en gebakken uitjes



ca. 45min



2 personen

Zoete aardappels zijn een van onze favoriete ingrediënten. Als je ze in de oven bakt worden ze heerlijk zacht, bijna romig, en door hun zoetige aroma zijn ze een fijne tegenhanger in hartige gerechten. Deze combinatie met kikkererwten, prei, frisse tomaat, krokant gebakken uitjes en kruidige dip is daar een prefect voorbeeld van.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 prei
- 2 vleestomaten
- 1 blik kikkererwten
- 2 zakjes gyroskruiden
- 1x gebakken uitjes¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

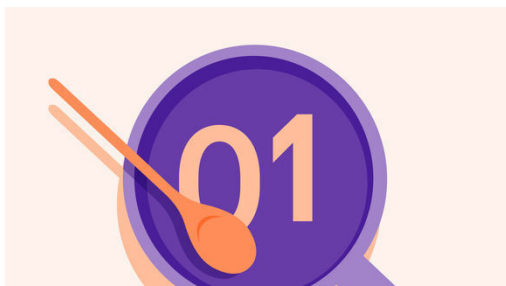
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

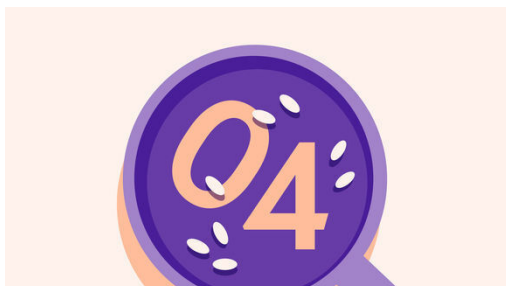
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 794kcal, vet 39.0g, koolhydraten 87.9g, eiwit 15.3g



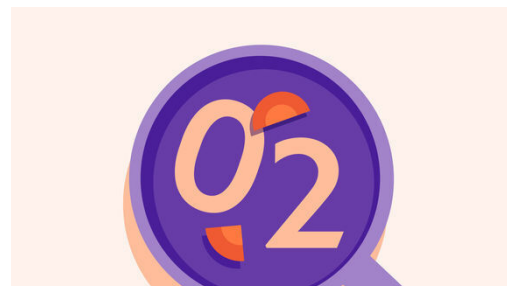
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappels** in de lengte doormidden, leg ze op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Bak ze 25-30min in de voorverwarmde oven, tot ze zacht en goudbruin zijn. Draai ze halverwege om.



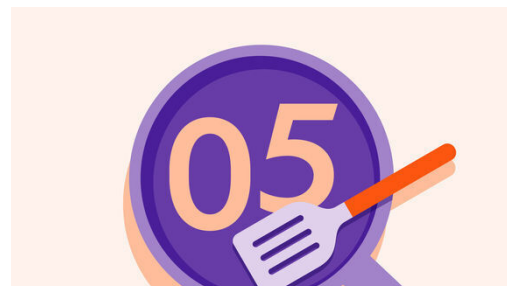
4. Dip maken

Maak een **dip** van de **rest van de kruidenmix**, 2el mayonaise, 1/2tl azijn en een snuf zout en suiker. Voeg evt. wat water toe om de **dip** te verdunnen.



2. Prei bakken

Snij de **prei** in ringen van ca. 0,5cm breed. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** 3-5min, tot ie lichtbruin en zacht is. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Snij de **tomaten** in blokjes van 1-2cm. Giet de **kikkererwten** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Kruid de **groente** met 1/2tl peper en 1/2tl zout en hou afgedekt warm, tot de **zoete aardappel** gaar is. Schep de **zoete aardappel** en de **groente** op borden, druppel de **dip** erover en garneer met de **gebakken uitjes**.



3. Groente koken

Zet het vuur onder de pan met **prei** lager, voeg de **helft van de kruidenmix** en de knoflook toe en bak 30-60sec mee. Meng de **tomaat**, 100ml water en 1tl suiker erdoor. Voeg de **kikkererwten** toe en breng het geheel aan de kook. Laat op laag vuur 10-15min inkoken.



6. Frisse aroma's

Om een frisse smaak aan je bord toe te voegen kun je wat verse kruiden fijn snijden en over de groente strooien. Of meng ze samen met wat druppels citroensap door je dip.