



## Mexicaanse kumpir met kakisalsa

en geroosterde maïs op guacamole



ca. 45min



2 personen

Vandaag op tafel: een Mexicaanse twist op de Turkse aardappel lekkernij kumpir! Je snijdt de aardappels open, poft ze in de oven en prakt de inhoud van de aardappel in de aardappel. De versie van vandaag top je met goudbruin geroosterde maïs en een fruitig-frisse salsa van kaki, en je serveert ze op een romige guacamole. Yum!



## Wat je van ons krijgt

- 2 pofaardappels
- 1 onbehandelde limoen
- 1 rode ui
- 1 kaki
- 1 blik maïs
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 10g verse koriander
- 1 bakje guacamole

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

### Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 36.6g,  
koolhydraten 96.5g, eiwit 13.1g



### 1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in de lengte doormidden en prik ze een paar keer in met een vork. Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak ze met de snijkant naar onder ca. 25min in de oven.



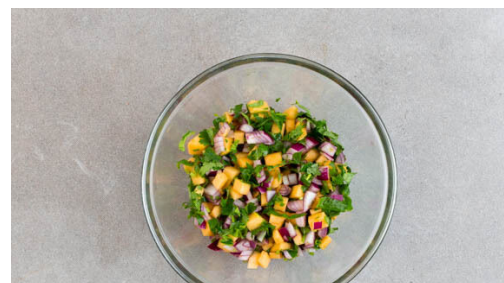
### 4. Aardappels kruiden

Neem na ca. 25min de bakplaat uit de oven, draai de **aardappels** om en schep de binnenkant van de **aardappels** los met een vork. Meng de **kruidenmix** met 2el olijfolie en besprenkel de **aardappels** ermee. Doe ze terug in de oven en bak nog ca. 20min, tot ze mooi gebruid en gaar zijn.



### 2. Salsa maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **limoenrasp** en het **limoensap** met een snuf zout. Pel de **ui** en de **kaki**, halveer ze en snijd ze in kleine blokjes. Meng dan met het **inlegmengsel** en zet opzij.



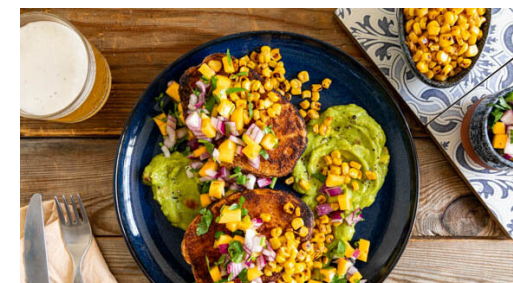
### 5. Salsa afmaken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en meng met de **salsa**.



### 3. Maïs bakken

Giet de **maïs** af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken. Dep goed droog met wat keukenpapier. Verhit een grote, droge koekenpan op hoog vuur en bak de **maïskorrels** 4-7min scherp aan, tot ze mooi geroosterd zijn.



### 6. Afmaken en serveren

Verdeel de **guacamole** over borden, top met de **Mexicaanse kumpir** en bestrooi met de **maïs en kakisalsa**.