

DINNERLY



Zoete aardappel met kikkererwten en frisse salade met yoghurt dressing



30-40min



2 personen

Kikkererwten zijn enorm veelzijdig! Zowel gepureerd, gekookt als gebakken zijn ze heerlijk. Vandaag eten we ze knapperig, wat perfect past bij de zacht geroosterde zoete aardappels. En de dip van yoghurt en tahin geeft het gerecht een fris en notig aroma. Daarnaast serveren we salade met een lekkere yoghurt dressing. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 blik kikkererwten
- 1 rode ui
- 1 krop botersla
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 25g tahin ¹¹
- 1 zakje za'atar-kruiden ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 4tl boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

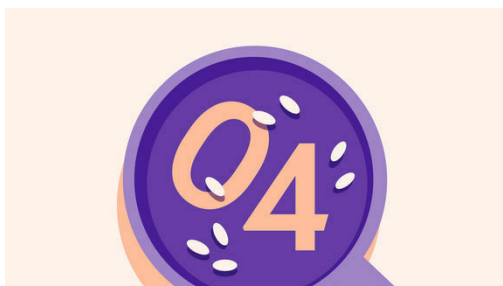
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 829kcal, vet 46.8g, koolhydraten 76.5g, eiwit 18.8g



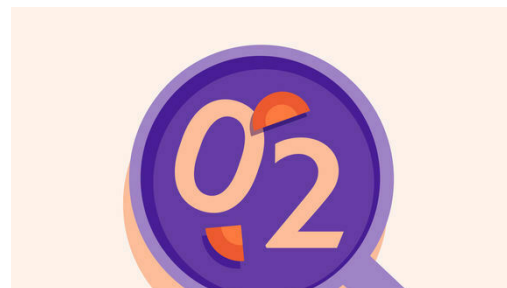
1. Zoete aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **zoete aardappels mét schil** in de lengte en steek met een vork gaatjes aan alle kanten. Wrijf de **helften** in met 1el olijfolie en een snuf zout. Wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze met de gesneden kant naar onder op een bakplaat met bakpapier. Rooster ze 27-35min in de oven tot ze gaar zijn.



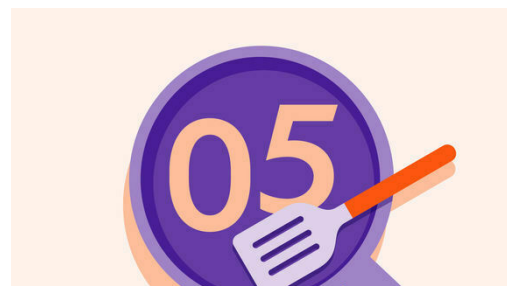
4. Dip maken

Maak een dressing van **1el yoghurt**, 1tl mosterd, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng de knoflook met de **tahin** en de **rest van de yoghurt**. Proef en breng op smaak met een snuf peper en zout.



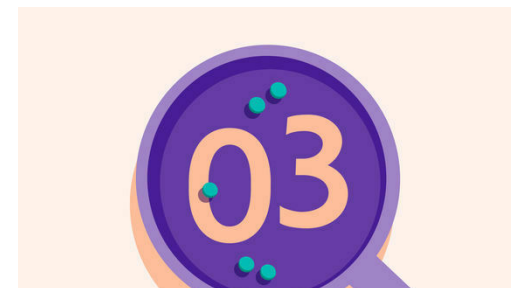
2. Kikkererwten bakken

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Voeg ze toe aan de bakplaat met **zoete aardappels** en bak 13-15min mee, tot ze krokant zijn.



5. Afmaken en serveren

Haal de **zoete aardappels** uit de aluminiumfolie. Prak de binnenkant los met een vork en meng **elk stuk** met 1tl boter en peper en zout. Meng de dressing door de salade. Vul de **zoete aardappels** met de **kikkererwten**, de **uien** en de **dip**. Bestrooi met de **kruidenmix** en serveer de **salade** eraast.



3. Uien inleggen

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Meng ze met 2el (witte wijn)azijn, 2el heet water, ½tl suiker en een snuf zout en laat trekken tot het serveren. Snij de **sla** in hapklare stukken.



6. Doe-het-zelf-diner

Dit gerecht is perfect voor een gezellig familiediner. Nóg leuker wordt het als je de toppings in schaaltes doet, zodat iedereen zijn zoete aardappel naar eigen smaak kan vullen!