

DINNERLY



V2: <650kcal Aardappelpuree met vegan chorizo

en aromatische paprika-tomatensaus



ca. 35min



2 personen

Yes, vandaag hebben we weer een heerlijke klassieker! Romige aardappelpuree smaakt altijd goed - helemaal als het wordt geserveerd met een kleurrijke saus van paprika en cherrytomaatjes. De saus geven we een heerlijke hartige smaak door gebakken vegan chorizoworst. En als knapperige topper voegen we gehakte en gerookte amandelen toe. Nu alleen nog kiezen tussen een vork en een lepel en het smullen kan beginnen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 4 vegan chorizo-worstjes ⁶
- 1 paprika
- 250g cherrytomaten
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el plantaardige drink
- 4tl plantaardige boter
- zout
- suiker
- 15ml plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper
- schuimspaan

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

ALLERGENEN

soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 612kcal, vet 29.9g, koolhydraten 52.9g, eiwit 27.0g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Kook ze in ca. 15-20min gaar.



2. Chorizo bakken

Snij de **vegan chorizo** in kleine stukken. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **chorizo** 6-8min tot ze knapperig zijn. Schep de **chorizo** met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. De pan en het **vet** gebruiken we zo weer.



3. Groente bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van 1-2cm. Verhit de **chorizopan met vet** op middelhoog vuur. Bak de **paprika** en **cherrytomaten** met een flinke snuf zout ca. 6min. Schep regelmatig om en laat de **cherrytomaten** barsten door er met een vork of spatel op te drukken.



4. Saus verfijnen

Roer ½tl suiker door de pan en bak nog ca. 3min tot er een **sous** ontstaat. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de knoflook toe aan de pan en bak ca. 30sec mee. Hak de **gerookte amandelen** grof.



5. Afmaken en serveren

Giet de **aardappels** af in een vergiet, doe ze terug in de pan en stamp ze met 4tl plantaardige boter en 3el plantaardige drink (havermelk, sojamelk, etc.) tot een romige **puree**. Giet de **paprika-tomatensaus** over de **puree**. Garneer met de **chorizo** en de **gerookte amandelen**.



6. Rood, geel en groen

Een kleurrijk bord maakt een maaltijd nog smakelijker. Veel honger of extra gasten aan tafel? Snij wat broccoli in roosjes, meng met olie, peper en zout en bak de broccoli ca. 20min in een voorverwarmde oven op 220°C. Wel wat groen toevoegen, maar weinig tijd? Hak wat peterselie of bieslook fijn en roer door de puree.