



<650kcal Gepofte zoete aardappel

met fetasaus, kruidige champignons en paprika



40-50min



2 personen

De klassieke gepofte aardappel krijgt vandaag een make-over. Je poft namelijk zoete aardappels, we vervangen de standaard kruidenroom voor een romige, zoute fetasaus en serveren er daarnaast lekker veel groente bij. We roosteren paprika en champignons met een heerlijke knoflook-kruidenmix, die daardoor perfect passen bij de gepofte zoete aardappel. Smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 paprika
- 250g champignons
- 50g feta⁷
- 1 zakje knoflook-kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise³
- 2½el boter⁷
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 679kcal, vet 40.9g, koolhydraten 62.8g, eiwit 16.1g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in de lengte doormidden, dompel de snijkanten in de boter en bestrooi met een flinke snuf zout. Bewaar de pan en de boter.



2. Aardappels roosteren

Leg de **zoete aardappels** met de snijkanten naar onder op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 30-35 minuten licht krokant en gaar.



3. Groente snijden

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd 'm in stukken van 1-2cm. Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd ze doormidden - de grotere in vieren.



4. Groente bakken

Smelt ½el extra boter in de koekenpan. Voeg de **paprika** en **champignons** toe met een flinke snuf zout en bak op medium tot hoog vuur in 10-14min gaar.



5. Fetasaus maken

Verkruimel de **feta** in een hoge (maat)beker. Voeg 3el mayonaise en 1el water toe en pureer tot een romige **sous**.



6. Afmaken en serveren

Roer de **knoflook** met de **kruidenmix** en nog 1el boter door de **groente** en verwarm het geheel ca. 1min op laag vuur. Breng de **groente** op smaak met veel peper. Verdeel de **groente** over de **gepofte zoete aardappels** en besprenkel met de **fetasaus**.