



<650kcal: "Loaded Fries" met broccoli

met sesamroom en kimchi-salsa



ca. 30min



2 personen

Zin in comfortfood, maar niet in een afhaalmaaltijd? Leun dan achterover en relax, wij hebben iets heerlijks voor je: je bakt zoete aardappel en knapperige broccoli lekker krokant in de oven met een heerlijke vegan geraspte topping. De sesamroom en pittige kimchi-salsa leveren een extra frisse kick. En het hoogtepunt: er is nauwelijks afwas!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote zoete aardappel
- 1 grote broccoli
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 2 bosuien
- 1 potje kimchi
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- knoflookpers

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

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 645kcal, vet 39.0g, koolhydraten 51.9g, eiwit 12.9g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in frietachtige staafjes en leg ze in een grote ovenschaal.



2. Groente roosteren

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes, schil de stronk en snijd 'm in grove stukjes. Meng de **broccoli** en de **zoete aardappel** met 2½el plantaardige olie en ½tl zout. Rooster ca. 20min in de oven. Schep halverwege de baktijd een keer om.



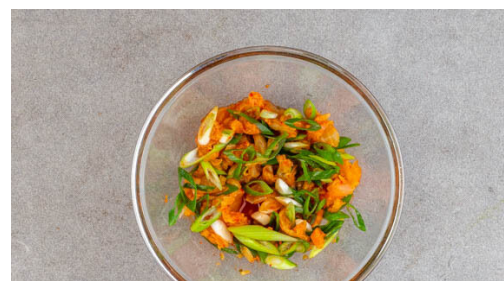
3. Sesamroom maken

Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Meng de **knoflook** met 1½el vegan mayonaise en de **sesamolie**. Voeg evt. een beetje water toe, tot er een romige consistentie ontstaat. Kruid met een snufje zout.



4. Salsa voorbereiden

Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Hak de **kimchi** fijn (laat de **kimchi** evt. eerst even uitlekken in een zeef of vergiet).



5. Kimchi-salsa maken

Meng de **bosui** en de **kimchi** met 1el lichte azijn en een snuf zout. Proef en voeg evt. meer azijn toe.



6. Groente gratineren

Bestrooi de **zoete aardappel** en **broccoli** met de **vegan geraspte topping** en bak nog 5-8min in de oven, tot de **topping** gesmolten is. Schep de **groente** op borden en verdeel de **kimchi-salsa** erover. Kruid met een snuf peper en bedruipel met de **sesamcrème**.