

DINNERLY



Rösti van aardappel en prei met knapperige kikkererwten en spinazie



30-40min



2 personen

Zijn jullie klaar voor een avontuur? Vandaag gaan we zelf rösti maken. Deze Zwitserse specialiteit kopen we meestal uit de diepvries, maar het is helemaal niet moeilijk om thuis in elkaar te zetten. Het resultaat is misschien niet zo perfect rond als uit de winkel, maar wel veel lekkerder. Zeker met een frisse spinaziesalade en geroosterde kikkererwten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 tomaat
- 100g babyspinazie
- 10g verse dille

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el vegan mayonaise
- ½tl mosterd ¹⁰
- 3el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 884kcal, vet 46.9g, koolhydraten 91.7g, eiwit 17.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **aardappels mét schil** grof. Vouw de **aardappelrasp** in een theedoek en druk het vocht eruit. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



2. Rösti maken

Meng de **aardappel** en **prei** met de knoflook en ½tl peper en zout. Roer 3el bloem, 3el water en 1el plantaardige olie door het **röstimengsel** en meng goed.



3. Rösti bakken

Verdeel het **röstimengsel** over een bakplaat met bakpapier en druk aan – het is niet erg als er gaatjes of scheurtjes ontstaan. Druppel 1el plantaardige olie over de **rösti** en bak 20-25min bovenin de oven. Draai de bakplaat halverwege om zodat de voor- en achterkant van de **rösti** gelijkmatig gebakken worden.



4. Kikkererwten bakken

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef en laat uitlekken. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **kikkererwten** 7-9min en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout. Maak een **dressing** van 2el plantaardige olie, 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd en een snuf suiker, peper en zout.



5. Salade maken en serveren

Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in partjes. Meng de **tomaat** met de **spinazie** en de **dressing**. Snij de **dille mét steeltjes** fijn. Maak een **dip** van 1tl dille, 1el vegan mayonaise, 2el water en een snuf zout. Verdeel de **rösti**, **salade** en **kikkererwten** over borden. Garneer met de rest van de **dille** en de **dip**.



6. Brunch, anyone?

Dit gerecht is ook ideaal voor een luxe brunch met familie of vrienden. Serveer er dan crème fraîche, gerookte zalm, gebakken spekjes of zelfs kaviaar bij! De mogelijkheden zijn eindeloos.