

DINNERLY



Geroosterde spruitjes met camembert op puree van aardappel en pastinaak



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveren we geroosterde spruitjes met heerlijke, zachte camembert. Dat feestmaal is natuurlijk al een bijzondere combinatie, en we maken het nog specialer met een puree van aardappel én pastinaak! Strooi er nog een handje walnoten overheen en laat het genieten maar beginnen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pastinaak
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 stukje camembert ¹
- 400g gepelde spruitjes
- 25g walnoten ⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el melk ¹
- 2el boter ¹
- 1el mosterd ²
- 1tl honing
- zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

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

KOOKTIP

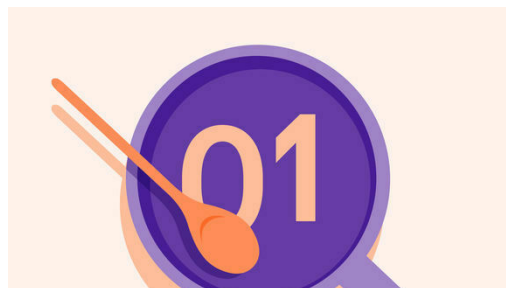
De kaas kun je het beste zo lang mogelijk in de koelkast laten liggen – dat snijdt makkelijker.

ALLERGENEN

Melk (1), Mosterd (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

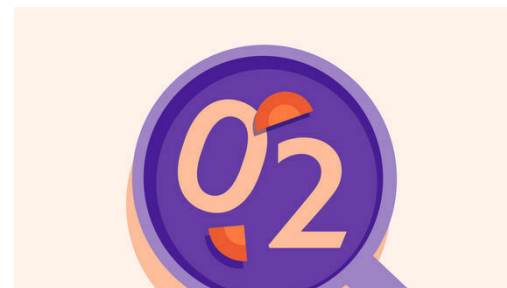
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 813kcal, vet 46.8g, koolhydraten 60.7g, eiwit 30.6g



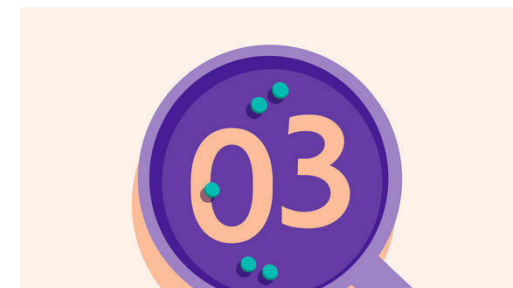
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pastinaak** en **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **pastinaak** en snij in kleine blokjes. Schil de **aardappels** en snij in grove stukken.



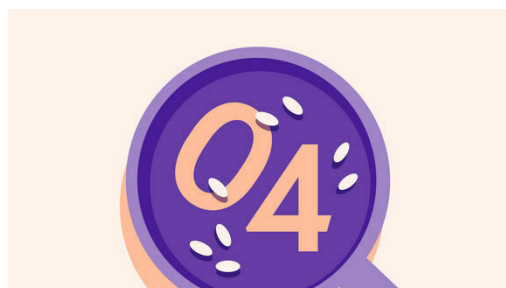
2. Groente koken

Voeg de **pastinaak** toe aan het kokende water en kook ca. 8min. Voeg de **aardappel** toe en kook nog 12-15min, tot alles zacht is. Laat de **groente** even uitlekken in een vergiet en zet de **aardappel** en **pastinaak** dan afgedekt in de pan opzij. Snij de **camembert** in dunne plakjes.



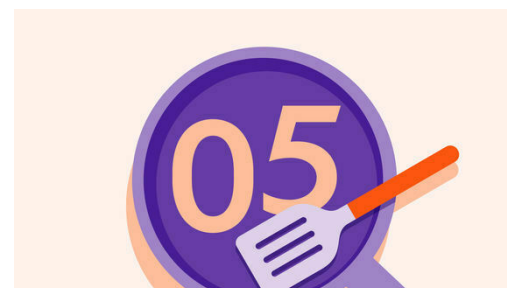
3. Spruitjes roosteren

Snij de **spruitjes** doormidden. Pel 1 teen knoflook en hak fijn. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el olijfolie. Rooster de **spruitjes** ca. 6min op hoog vuur en bestrooi met ½tl zout. Roer de knoflook, 1el balsamicoazijn en 1tl honing erdoor en rooster nog ca. 1min.



4. Puree stampen

Stamp een grove **puree** van de **pastinaak** en **aardappel**. Roer er 2el boter, 2el melk en 1el mosterd door.



5. Afmaken en serveren

Schep de **puree** op borden en verdeel de **camembert** erover. Bedek de **kaas** met de **spruitjes** zodat ie een beetje smelt. Bestrooi met **walnoten** en serveer.



6. Lekker geroosterd

Als je wat tijd over hebt kun je de walnoten roosteren in een droge koekenpan. Zo krijgen ze een lekker volle smaak die perfect bij de geroosterde spruitjes past. Pas wel op dat ze niet te donker worden!