



Gegrilde babyromana met kaas

met Mexicaanse aardappelsalade



20-30min



2 personen

Vandaag bewijzen we dat een lekkere maaltijd niet per se vlees nodig heeft. De gegrilde schuitjes van romanasla die je topt met geraspte kaas kunnen namelijk ook prima doorgaan als 'steaks'. Dus serveer je ze als ster van de maaltijd naast een salade met typisch Mexicaanse ingrediënten als maïs en een dressing die je op smaak brengt met lekker smoky paprikapoeder en fris limoensap. Wat ons betreft een ideale combinatie!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 2 blikjes maïs
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas^{3,7}
- 1 limoen
- 2 zakjes Zaanse mayonaise^{3,6,9,10}
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote grillpan of koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 660.0kcal, vet 32.8g, eiwit 17.6g, koolhydraten 64.7g



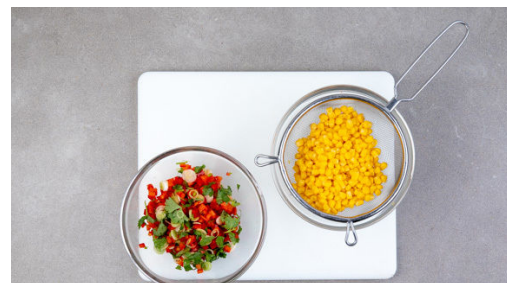
1. Aardappels koken

Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Doe de **aardappels** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en voeg water toe tot ze onderstaan. Breng het water aan de kook en kook de **aardappels** in 6-8min beetgaar. Giet af in een vergiet en spoel om met koud water.



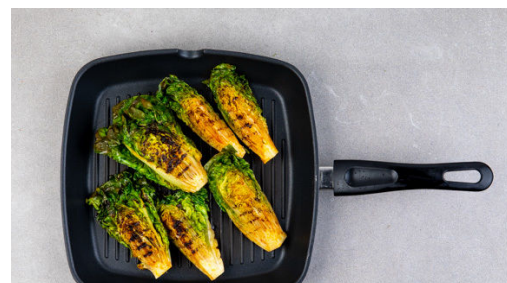
4. Sla voorbereiden

Meng de **rest van het paprikapoeder** met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Snijd de **kropjes babyromanasla** in de lengte doormidden en bestrijk ze met de **kruidenolie**.



2. Salade voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd het **wit en groen van de bosui** gescheiden van elkaar in dunne ringen. Hak de **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Doe de **koriander** samen met de **witte bosuiringen** en **paprika** in een kom. Giet de **maïs** af.



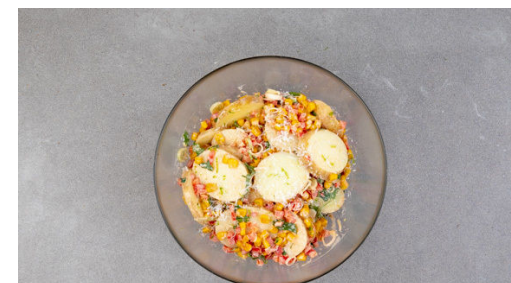
5. Romanasla grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en leg de **sla** er met de vlakke kant naar beneden in als de pan goed warm is. Grill 1-2min per zijde tot de **kropjes** goudbruin zijn. Neem uit de pan en besprenkel de **gegrilde slakropjes** met een **beetje limoensap** en bestrooi met een beetje **kaas**.



3. Dressing maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Doe de **limoenrasp** samen met **1el limoensap**, de **mayonaise**, **helft van het gerookte paprikapoeder**, **helft van de kaas** en 1tl azijn in een kommetje en roer door. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout en evt. een beetje honing of suiker als hij te zuur is.



6. Salade afmaken

Bak de **maïs** in de gebruikte pan op middelhoog-matig vuur 3-4min totdat de **maïskorrels** goudbruin beginnen te kleuren. Doe de **gekookte aardappels**, **maïs** en **dressing** bij de **paprikasalade** en hussel voorzichtig om. Schep de **salade** op en bestrooi met de **groene bosuiringen** en **rest van de kaas**.