



Gevulde zoete aardappel met vega chorizo

met geraspte topping en een tomatensalsa



40-50min



2 personen

Voor het culinaire feestje van vandaag roosteren we zoete aardappels zachtjes in de oven. Ondertussen maak je een verrukkelijke vulling met de pittige vegan chorizo van Heura, paprika, ui en Mexicaanse kruiden. Zodra de zoete aardappels gaar zijn, vul je ze met dit heerlijke mengsel en je maakt het af met de geraspte topping van Willicroft. Als tegenhanger draai je ook nog eens een frisse tomatensalsa in elkaar. Smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 5 vegan chorizo-worstjes ⁶
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

Wat je thuis nodig hebt

- 2el plantaardige boter
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

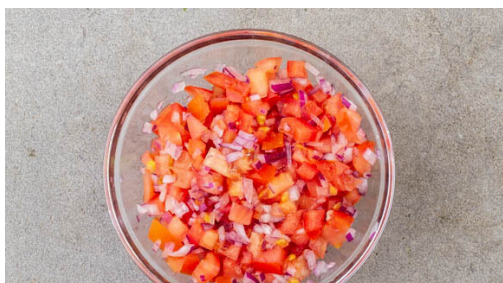
Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 43.3g, koolhydraten 58.6g, eiwit 23.7g



1. Zoete aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **zoete aardappels** in de lengte en prik rondom meermaals in met een vork. Wrijf ze rondom in met 1el olijfolie en verdeel met de snijkant naar beneden over een bakplaat met bakpapier. Kruid met een snuf zout en bak 30-35min in de oven tot ze zacht zijn.



4. Salsa maken

Verwijder de **kern** en hak de **tomaten** fijn. Meng de **gehakte tomaat** met de **rest van de ui**, 1el azijn, een flinke snuf zout en een snuf suiker.



2. Ingrediënten snijden

Druk de **vegan chorizo-worstjes** uit hun velletje en verkrumel ze met je handen of een vork. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in ca. 3cm grote stukken. Pel en halveer de **ui**, snijd **één helft** fijn en de **andere helft** in dunne reepjes.



5. Zoete aardappels vullen

Draai de **zoete aardappels** om en woel het **binnenste deel** voorzichtig los met een vork. Prak er in totaal 2el boter voorzichtig doorheen - 1/2el boter per **zoete aardappelhelft**- en bestrooi met een snuf zout.



3. Vulling bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** en **uireepjes** met een snuf zout 5-6min, tot ze zacht beginnen te worden. Voeg de **vegan chorizo** en de **helft van de kruidenmix** toe aan de pan en bak 2-3min mee. Neem de pan van het vuur.



6. Zoete aardappels afmaken

Vul de **zoete aardappelhelften** met de **vegan chorizo-vulling** en bestrooi met de **vegan geraspte topping**. Schuif weer in de oven en bak nog 3-4min verder tot de **topping** gesmolten is. Serveer de **zoete aardappels** met de **tomatensalsa**.