



Krokante grillkaas met appel-uienchutney

met bloemkool en aardappels



30-40min



2 personen

Geen land kent zoveel verschillende vegetarische gerechten als India en paneer is een veelgebruikte kaas voor deze maaltijden. Wij vervangen 'm vandaag door krokant gebakken grillkaas. Deze zoutige niet-smeltende kaas bak je lekker krokant in de pan. En de lichtzoete appel-uienchutney en gekruide bloemkool maken je tripje India helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje tandoorikruiden
- 2 rode uien
- 1 appel
- 1 zakje sesam²
- 200g Griekse grillkaas¹
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

melk (1), sesamzaad (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

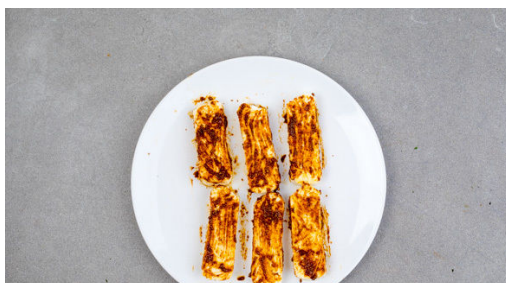
Voedingswaarde per portie

calorieën 895kcal, vet 50.9g, koolhydraten 67.1g, eiwit 37.4g



1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappelen mét schil** in partjes. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Verdeel de **groente** over een bakplaat met bakpapier. Meng met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout en rooster in ca. 25min goudbruin in de oven.



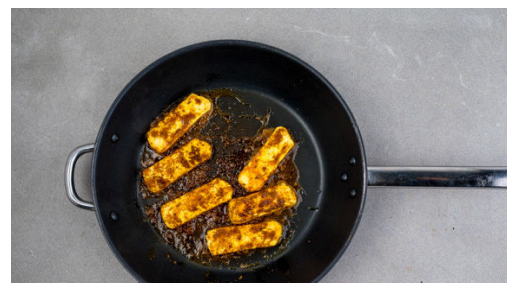
4. Grillkaas kruiden

Snijd de **grillkaas** in de lengte in plakken en wrijf ze in met de **rest van de kruidenmix**.



2. Ui bakken

Pel en halveer de **uien** en snijd in dunne reepjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** ca. 2-3min. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in stukjes van 1-2cm.



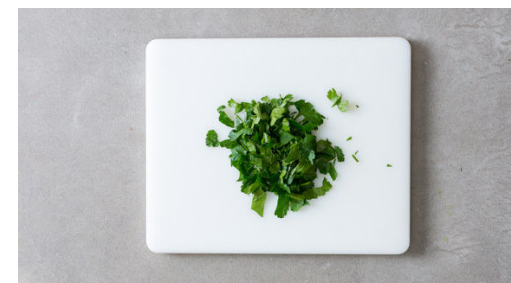
5. Grillkaas bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **grillkaas** in 1-2min per kant krokant.



3. Chutney maken

Voeg de **appelstukjes** en 1½tl (bruine) suiker toe aan de **ui**. Laat de suiker smelten. Voeg **1tl sesam**, 3-4el azijn en 50ml water toe en breng aan de kook. Laat de **chutney** afgedekt ca. 15min sudderen. Voeg evt. meer water toe. Breng op smaak met peper en zout.



6. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Verdeel de **ovengroente**, **grillkaas** en **chutney** over borden, garneer met de **peterselie** en serveer.