

# MARLEY SPOON



## Vegetarische jalfrezi op ovenaardappels

met bosui en spinazie-tomatensalade



ca. 30min



2 personen

Jalfrezi is een Indiase, pikante geroerbakte curry met vooral veel kruiden en paprika. Maar vandaag gaat het een stuk sneller en wordt de jalfrezi slechts kort opgewarmd en geserveerd op knapperige aardappeltjes. Afgemaakt met verse bosui en erbij een spinazie-tomatensalade. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 tomaat
- 1x vegetarische jalfrezi <sup>1,2</sup>
- 1 bosui
- 50g babyspinazie

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn <sup>3</sup>

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan

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

### Allergenen

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

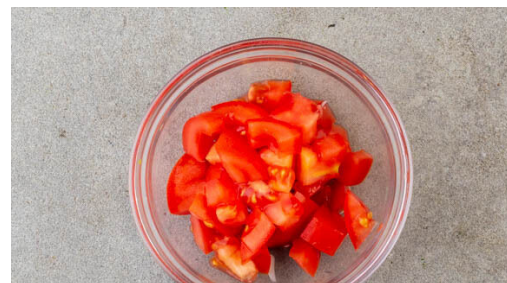
### Voedingswaarde per portie

calorieën 550kcal, vet 29.9g, koolhydraten 55.1g, eiwit 11.8g



#### 1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes van ca. 2cm. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en ½tl zout. Verdeel gelijkmatig en zorg dat de **aardappels** elkaar zo min mogelijk aanraken, zo worden ze lekker krokant. Bak in 20-24min goudbruin en gaar in de oven. Schep de **aardappels** halverwege de baktijd een keer om.



#### 2. Salade maken

Klop een **dressing** van ½el olijfolie, ½el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Snijd de **tomaat** in stukjes en meng ze met de **dressing**.



#### 3. Jalfrezi opwarmen

Doe de **jalfrezi** in een kleine kookpan en verwarm ca. 5min op middelhoog vuur, tot het helemaal opgewarmd is. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **spinazie** met de **tomaten**. Verdeel de **aardappels** over borden en serveer de **jalfrezi** er bovenop. Bestrooi met de **bosui** en geef de **spinazie-tomatensalade** erbij.

Beoordelen

#### 4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!

Uitnodigen

#### 5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



#### 6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **Mojo Maté** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!