

DINNERLY



Zoete aardappel met kaas op pikante rodekoolsalade met appel



30-40min



2 personen

Gebakken zoete aardappels zijn op zich al overheerlijk, maar als je ze belegt met kaas die smelt in de oven, worden ze een gerecht dat een ster waardig is. Om de sterke, rijke smaken in evenwicht te brengen, serveren we bij de geroosterde knollen een frisse salade van rode kool en appel met pittige chilivlokken. Bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 2 zoete aardappels
- 1 bosui
- 1 groene appel
- 1 stuk rode kool
- 100g jonge geraspte kaas ¹
- 1 zakje komijnzaad

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

ALLERGENEN

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 498kcal, vet 23.3g, koolhydraten 51.8g, eiwit 16.6g



1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat de **helft van de chilivlokken** (of ¼ als je niet zo van pittig houdt) in 2el heet water weken. Halveer de **zoete aardappels** en prik met een vork gaatjes in de schil. Leg ze met de snijkant naar onder op een bakplaat met bakpapier en bak ze 15-20min in de oven, tot ze net gaar zijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **bosui** in dunne ringen. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij het **vruchtvlees** in dunne plakjes.



3. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el azijn, 1tl honing, 1el olijfolie en een snuf zout. Snij de **rode kool** in dunne repen. Knead de **dressing** door de **rode kool**, tot de **kool** zachter wordt. Voeg de **chilivlokken mét water**, de **appel** en de **bosui** toe.



4. Zoete aardappel beleggen

Draai de **zoete aardappels** om en beleg de snijkanten met de **kaas** en de **helft van het komijnzaad**.



5. Afmaken en serveren

Bak de **zoete aardappel** nog 5min, tot de **kaas** gesmolten is. Garneer de **zoete aardappel** met wat (versgemalen) peper en serveer met de **rodekoolsalade**.



6. Kool masseren

Het kneden van de rode kool in stap 3 doen we niet alleen voor de lol, het maakt de kool zachter en makkelijker te eten omdat de sappen die erin zitten vrijkomen. Je kunt hiervoor het beste keukenhandschoenen gebruiken, zodat je handen niet rood kleuren.