



Ovenaardappels met tahindressing

met spinazie en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Kleurrijk, voedzaam én bomvol smaak? Dat klinkt als een bijzonder gerecht! Vandaag staan er geroosterde aardappels en wortels op het menu, gecombineerd met een frisse spinaziesalade. Hussel alles door elkaar met een romige tahindressing, voeg een vleugje granaatappel-extract, citroen en knapperige pijnboompitten toe, en laat het smakenspektakel beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 2 rode uien
- 25g tahin ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 15g pijnboompitten
- 50g babyspinazie
- 1 zakje granaatappelextract

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- citruspers

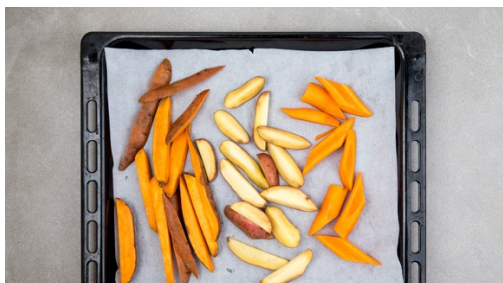
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 29.9g, koolhydraten 97.7g, eiwit 15.2g



1. Groente snijden

Verhit de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels en aardappels incl. schil** in partjes van 2-3cm breed. Schil of schrob de **wortels**, snijd in de lengte doormidden en dan in staafjes van 3-4cm lang. Leg de **groente** op een bakplaat met bakpapier.



2. Groente roosteren

Leg de **ongepelde teen knoflook** ook op de bakplaat. Hussel de **groente** om met de **kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 15-20min in de oven tot de randen van de **aardappels** knapperig en bruin zijn. Haal de **knoflook** na ca. 5min baktijd uit de oven en laat afkoelen.



3. Uien snijden

Pel de **uien**, snijd ze in vieren en haal de laagjes van elkaar.



4. Ui meebakken

Meng de **ui** met 1el olijfolie, leg bij de **aardappels** en rooster 8-10min mee, tot ze goudbruin worden.



5. Dressing maken

Pel de **geroosterde knoflook**, doe samen met de **tahin**, 3-4el water en een snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een **gladde dressing**. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepel water toe om de consistentie aan te passen. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Breng de **dressing** op smaak met **citroensap** en zout.



6. Pijnboompitten roosteren

Voeg in de laatste 2-3min baktijd de **pijnboompitten** toe aan de bakplaat. Meng de **spinazie** met de **helft van de dressing**. Verdeel de **ovengroente** en **spinazie** over borden en besprenkel naar smaak met de **rest van de dressing** en het **granaatappelextract**. Bestrooi met de **citroenrasp** en serveer.