

DINNERLY



Griekse ovengroente met romige dip met veldsla en pruimenchutney



ca. 30min



2 personen

Niet veel moeite en toch een heerlijk gerecht – dat is het geheim van waarom dit recept zo leuk is. Terwijl je oven zich bezighoudt met de aardappels, bloemkool en kruidenmix, maak je snel een dressing van kruidige pruimenchutney en een dip van crème fraîche. En dat was het al, je maaltijd is klaar! En smaakt ie niet extra lekker omdat het zo makkelijk ging? Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ²
- 1 kuipje crème fraîche ¹
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ²
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- garde

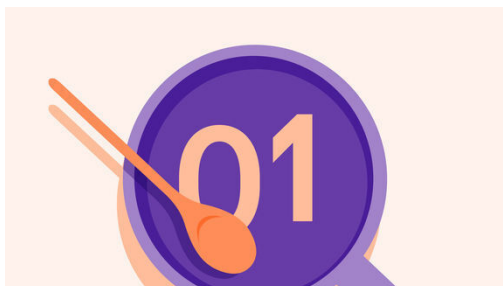
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

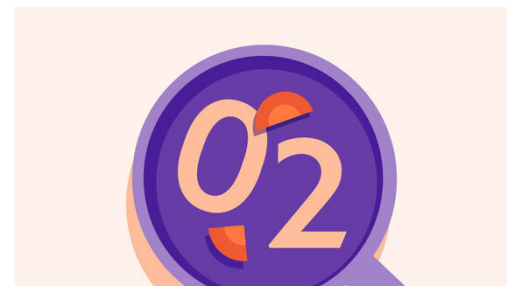
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 0kcal



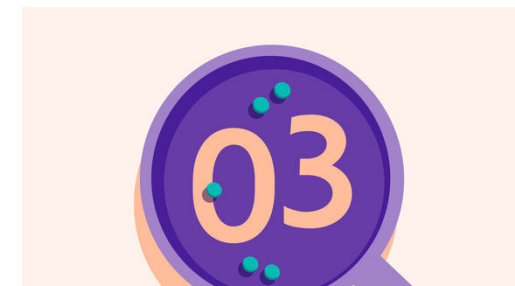
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes. Snij de **aardappels incl. schil** doormidden – de grotere in vieren.



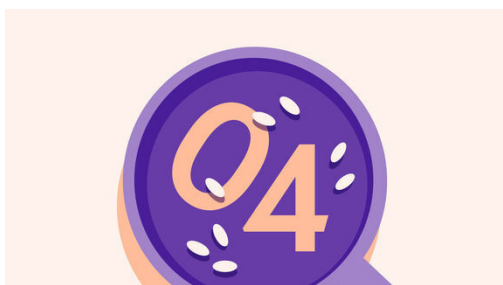
2. Groente roosteren

Hussel de **bloemkool** en **aardappels** om met de **kruidenmix**, 1el olijfolie, 1tl zout en 1tl peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven, tot de **groente** goudbruin en gaar is.



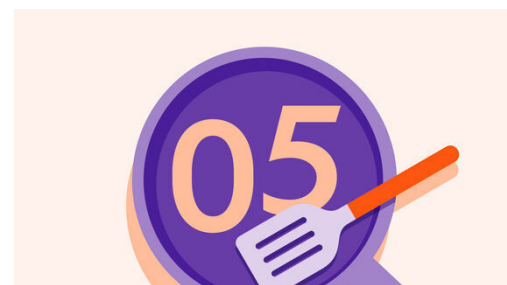
3. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **chutney**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1el water, 1tl mosterd en ½tl honing. Dit gaat het makkelijkste met een garde.



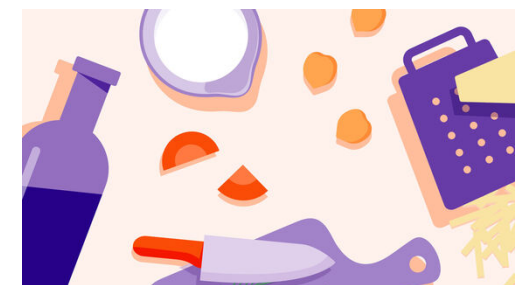
4. Dip maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de knoflook en een snufje peper en zout door de **crème fraîche**.



5. Afmaken en serveren

Schep de **dressing** door de **sla**. Verdeel de **geroosterde groente** over de borden. Serveer de **sla** erop en bedruip met de **dip**.



6. Lekker bijgerecht

Komen er onverwacht gasten eten? Dan kun je dit gerecht ook makkelijk omtoveren tot een bijgerecht of zelfs twee: maak de groente en dip afzonderlijk van de sla en dressing, en serveer ze naast een hartig hoofdgerecht.