



Zoete aardappelrösti

met venkelsalade en kruidenyoghurt



40-50min



2 personen

Rösti is een klassieker uit de Duits-Zwitserse keuken. Vandaag maak je ze van geraspte zoete aardappelen en kikkererwtenmeel, wat zorgt voor een geweldige kleur en een fijne smaak. Erbij een frisse yoghurtdip met bieslook en een knapperige venkelsalade met peterselie en citroen.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 bosui
- 2 eieren³
- 200g kikkererwtenmeel
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 zakje harissa
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 citroen
- 1 venkel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenweegschaal
- keukenrasp

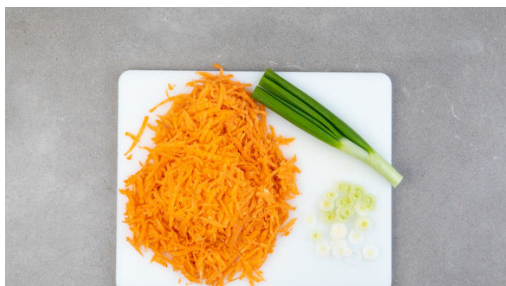
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 645kcal, vet 28.0g, koolhydraten 68.3g, eiwit 24.4g



1. Zoete aardappel raspen

Schil en rasp de **zoete aardappels** grof. Snijd het **wit** van de **bosui** in ringen en leg het **groen** apart.



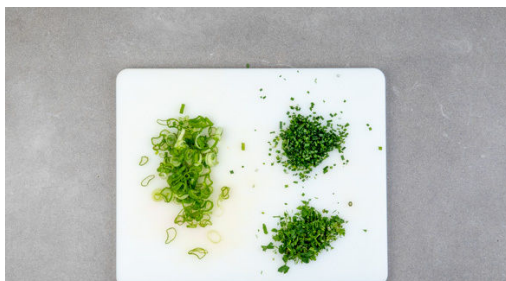
2. Rösti maken

Meng de **aardappelrasp** met de **eieren**, **100g kikkererwtenmeel** en de **bosuiringen**. Breng op smaak met de **komijn**, **harissa** en peper en zout.



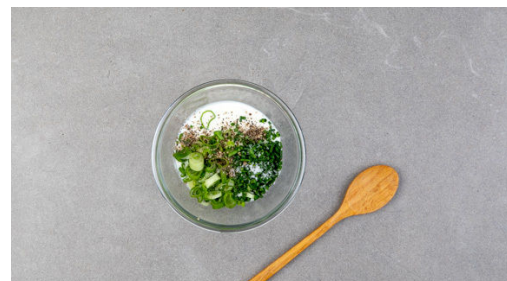
3. Rösti bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie. Vorm een **balletje** van **1el deeg** en leg in de pan. Druk plat tot een dikte van ca. 1cm. Bak de **rösti** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Bak meerdere **rösti** tegelijk en herhaal tot het **deeg** op is. Voeg tussendoor evt. meer olie toe.



4. Kruiden hakken

Snijd het **groen** van de **bosui** in ringen. Hak de **peterselie** fijn en knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



5. Yoghurt afmaken

Meng de **yoghurt** met de **bieslook**, **bosui** en een snuf zout en peper.



6. Venkelsalade maken

Pers **1/2 citroen** uit. Snijd de **venkel** in dunne reepjes en meng met de **peterselie**, **2el citroensap** en 1el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met zout en peper en evt. **meer citroensap**. Serveer de **salade** met de **rösti** en **kruidenyoghurt**.