



Zoete aardappels met tofu-maïsvulling

met geroosterde ui en guacamole



ca. 30min



2 personen

Aardappels poffen is eenvoudiger dan je denkt. En veelzijdig ook, want naast alle manieren waarop je ze kunt vullen, kun je ook alle kanten op met de kooktechniek. Zo kun je een aardappel poffen op de BBQ, in de oven en zelfs in de magnetron. Vandaag pof je jouw aardappels gewoon in de oven (of op de barbecue bij lekker weer!) en je vult ze met krokant gebakken tofu en maïs, geroosterde uienringen en guacamole.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1x blokjes tofu ⁶
- 1 blik maïs
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 ui
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 679kcal, vet 33.1g, koolhydraten 75.5g, eiwit 16.1g



1. Zoete aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels** in de lengte doormidden en prik ze rondom ca. 1cm in met een vork. Leg de **zoete aardappels** met het snijvlak omlaag op een bakplaat met bakpapier en rooster 15-20min in de oven, tot de **aardappels** een beetje zacht zijn, maar nog niet helemaal gaar.



4. Zoete aardappels vullen

Draai de **zoete aardappels** voorzichtig om op de bakplaat en vul ze met de **tofu-maïsvulling**. Bak nog 8-12min.



2. Vulling voorbereiden

Verkruimel de **tofu**. Giet de **helft van de maïs** af in een zeef en laat uitlekken. De **rest van de maïs** heb je niet nodig voor dit recept.



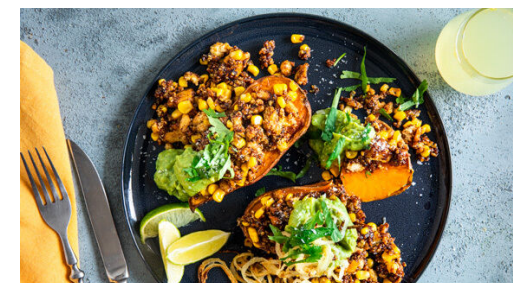
5. Ui roosteren

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Haal de **uienringen** los van elkaar. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en fruit de **ui** in 1-2min glazig. Voeg 1el bloem toe en bak tot de **uien** goudgeel kleuren. Verdeel ze over een tweede bakplaat en bak 4-6min in de oven.



3. Vulling maken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **tofu** in ca. 5min krokant. Voeg 1tl azijn, 1tl suiker en de **BBQ-saus naar wens** toe. Proef en breng op smaak met zout, peper en **1tl komijnpoeder** en roer de **maïs** erdoor.



6. Afmaken en serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **limoen** in partjes. Serveer de **guacamole** met de **geroosterde uienringen** op de **zoete aardappels**. Bestrooi met de **koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.