

# DINNERLY



## Zoete aardappel-bowl met fetasaus met kikkererwten en bonte groenten



20-30min



2 personen

Deze bowl met groenten en aardappel is lekker bont gekleurd. En hij biedt ook nog eens een enorm scala aan smaken en texturen: je kruidt zachte zoete aardappelen en krokante kikkererwten met pittige harissa. Die leg je op een bedje van ingelegde paprika en knapperige spinazie. Dan maak je er nog een zout-zoete fetasaus bij – en het kleurrijke culinaire vuurwerk kan beginnen!

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik kikkererwten
- 2 zoete aardappels
- 1 zakje harissa
- 1 rode paprika
- 100g feta <sup>7</sup>
- 100g babyspinazie

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el mayonaise <sup>3</sup>
- 0,5tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- staafmixer met beker

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 760kcal, vet 39.1g, koolhydraten 71.8g, eiwit 22.4g



#### 1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Spoel de **kikkererwten** af in een zeef, laat uitlekken en dep droog met keukenpapier. Snij de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 1cm dik.



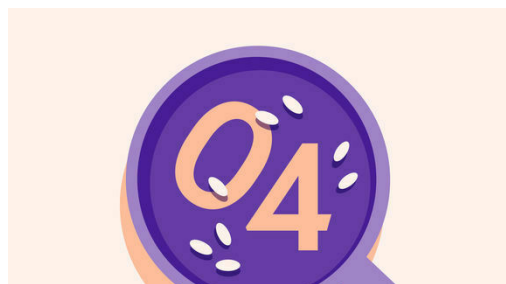
#### 2. Groenten bakken

Meng de **aardappel** en **kikkererwten** met 2el olijfolie, de **harissa** en 1/2tl peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 17-20min in de oven, tot ze knapperig en bruin zijn.



#### 3. Paprika inleggen

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng met 2el azijn en snuffen peper, zout en suiker. Meng goed en zet opzij om in te trekken.



#### 4. Fetasaus maken

Pel en snij 1 teen knoflook grof. Pak de staafmixer en maak een gladde **sous** van de **feta**, 4el water, 1el mayonaise, 1/2tl honing en de knoflook. Voeg evt. nog wat water toe als de **sous** te dik wordt. Roer tenslotte 1/2tl peper en nog een beetje honing erdoor.



#### 5. Afmaken en serveren

Giet de **ingelede paprika** boven een kom af in een zeef, zodat je het vocht opvangt. Maak een dressing van dit vocht en 2el olijfolie en meng dit met de **spinazie**. Verdeel de **spinazie**, **zoete aardappel**, **kikkererwten** en **paprika** over de borden en bedruppel met de **fetasaus**.



#### 6. Knapperige snack

Vind je de geroosterde kikkererwten in dit gerecht ook zo lekker? Dan kun je ze ook eens afzonderlijk maken en lekker opsnoeken op de bank – een fijn alternatief voor een bak chips!