



225 gram  
groenten per  
portie \*

## Aardappel-raapjes-schotel

met een gratin van vegan roomkaas

Een heerlijk traditioneel gerecht, maar met een leuke twist. Aardappel, raapjes, heerlijke kerrie en een roomkaas gratin om niet te vergeten. Smullen.

35 min | 646 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

|                                 |           | 1P   | 2P  | 3P   | 4P   |
|---------------------------------|-----------|------|-----|------|------|
| Aardappels, vastkokend          | <i>g</i>  | 300  | 600 | 900  | 1200 |
| Raapjes                         | <i>g</i>  | 150  | 300 | 450  | 600  |
| Prei                            | <i>st</i> | 0.5  | 1   | 2    | 2    |
| Citroen-kerriepoeder            | <i>tl</i> | 1    | 2   | 3    | 4    |
| Vegan roomkaas kruiden-knoflook | <i>g</i>  | 50   | 100 | 140  | 200  |
| Verse bieslook                  | <i>st</i> | 0.25 | 0.5 | 1    | 1    |
| zelf toevoegen:                 |           |      |     |      |      |
| Olijfolie en (vegan)boter       | <i>el</i> | 1    | 2   | 3    | 4    |
| Bouillon of water               | <i>ml</i> | 50   | 100 | 150  | 200  |
| Komijn                          | <i>tl</i> | 0.25 | 0.5 | 0.75 | 1    |
| Zout en peper                   |           |      |     |      |      |

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en zorg dat de oven goed heet is. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd in kleine stukken en kook ze in 15-20 minuten beetgaar.
2. Was of schil de koolrabi en snijd in kleine stukken. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd in dunne ringetjes. Verwarm de olijfolie en (vegan) boter in een bakpan en bak de koolrabi samen met de prei 4-5 minuten. Maak op smaak met het citroen-kerriepoeder, komijn, peper en zout.
3. Bereid de bouillon in een steelpan (eventueel met het groente kookvocht) en verwarm met de Fermentino tot een zachte saus. Voeg eventueel extra water toe.
4. Snijd de bieslook klein. Doe alles in een ruime ovenschaal, schenk de Fermentinosaus erover en bestrooi met bieslook. Bak nog 10 minuten in de voorverwarmde oven.

*Tip: Een beetje pit in dit gerecht is ook echt lekker: lees je op jouw manier uit met chilivlokken of een beetje sambal!*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

