Truffelaardappels met palmkool

geitenkaas en Luikse stroopdressing

Truffelaardappels zijn overheerlijke paarse aardappels, die laten zien hoe prachtig en divers de natuur eigenlijk is. In dit mooie gerecht eet je ze geroosterd uit de oven samen met een berg overheerlijke palmkool, sjalotten en romige geitenkaas met een stroperige dressing. Ultiem comfortfood.

30 min | 747 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
Truffel aardappel	g	300	600	900	1200
Sjalot	st	2	4	5	5
Palmkool	g	200	400	600	800
Geitenkaas kruiden	g	50	100	135	200
Sirop de Liège	st	0.5	1	1.5	2
Zadenmix	g	15	25	25	50
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
Azijn	el	1	2	3	4
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 bekleed een bakplaat met bakpapier. Was of schil de truffelaardappels en snijd in kleine gelijke stukken. Besprenkel met olie en kruid met zout. Bak de aardappeltjes 25 minuten in de voorverwarmde oven. Zet eventueel de laatste minuten de grillstand aan.
2. Pel intussen de sjalotten en snijd doormidden of in vieren. Verwarm een scheutje olie (of boter) in een ruime bakpan en bak de sjalotten 2-3 minuten op een hoog vuur aan. Temper het vuur en laat afgedekt rustig garen.
3. Was de palmkool, verwijder de harde stelen en snijd het blad klein. Zet het vuur van de sjalotten weer hoog en roerbak de palmkool 5 minuten mee. Kruid met zout en peper.
4. Snijd de geitenkaas in plakjes, of verbrokkel en verwarm nog even in de oven bij de aardappels.
5. Schep de palmkool en gebakken aardappeltjes op de borden en leg de geitenkaas erop. Roer de Luikse stroop los met olijfolie extra vierge en azijn en schenk over de salade. Strooi tenslotte de zadenmix erover.

Tip: Je kunt met exact deze ingrediënten ook een truffelaardappel stamppot met palmkool en geitenkaas maken. Als je een echte paarse knaller wilt!

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief