

# Green goddess puree (mashed potatoes)

met burrata en za'atar-olie

Green goddess dressing is een heerlijke dressing met je raad het al, heel veel groen! Er zijn veel variaties van te vinden en we gaan nu helemaal gek doen door er een puree oftewel mashed potatoes van te maken. Lekker veel groen, romig en on top: burrata en za'atar. Eigenlijk heb je vanaf nu niks meer extra nodig in je leven.

30 min | 659 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 (kruimig)	<i>g</i>	250	500	750	1000
Ui	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Courgette	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Doperwten	<i>g</i>	150	300	350	600
Zure room	<i>ml</i>	30	60	90	125
Verse draagon	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Za'atar kruiden	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Burrata	<i>g</i>	50	100	150	200
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie en boter	<i>el</i>	1.5	3	4.5	6
Zout en peper		0.5	1	1.5	2

*\*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. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Schil de aardappels, snijd klein en kook in 20 minuten gaar. Giet af (bewaar een beetje kookvocht).
2. Pel de ui en snijd in partjes of ringen. Pel en snipper de knoflook. Was de courgette en snijd in stukken. Giet de doperwten af en laat uitlekken. Snijd de draagon fijn.
3. Verwarm olijfolie in een bakpan en bak de ui, knoflook en courgette al roerend 2-3 minuten op hoog vuur. Voeg de helft van de doperwten toe en bak mee. Maak op smaak met een beetje limoensap, peper en zout.
4. Voeg de overgebleven doperwten toe aan de puree, samen met de zure room en draagon. Stamp tot een smeuijge puree, eventueel met een beetje kookvocht en boter.
5. Meng de za'atar met lekkere olijfolie. Serveer de puree met erop of ernaast de burrata, za'atar en lekkere olijfolie.

*Tip: Een green goddess dressing kun je maken met veel soorten groene kruiden, maar is ook lekker met kappertjes of ansjovis.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

