



BATAATPUREE MET GEGRATINEERDE AUBERGINE

Met oude geitenkaas en bieslook



BATAAT

De bataat staat ook wel bekend als zoete aardappel. Het is alleen geen familie van de aardappel maar een knolgewas dat oorspronkelijk uit Midden- en Zuid-Amerika komt. Hij bevat veel vezels en vitamines en is heel veelzijdig.



Aubergine *



Oude geitenkaas-flakes *



Bataat



Verse bieslook *



Rode paprika *

- Totaal: 25-30 min.
- Discovery
- Gemakkelijk
- Calorie-focus
- Eet binnen 5 dagen
- Veggie
- Glutenvrij

De bataat heeft een licht gekleurde schil, maar is vanbinnen knaloranje. De zachte, zoete puree combineert goed met de knapperige rode paprika en de iets pittige smaak van de bieslook. De oude geitenkaas laat je in de oven over de aubergine heen smelten voor een hartige touch.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, pan met deksel en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **bataatpuree met gegratineerde aubergine**.



1 AUBERGINE SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van ½ cm dik en verdeel over een bakplaat met bakpapier.



2 AUBERGINE BAKKEN

Besprenkel de **aubergineplakken** met de olijfolie. Bestrooi met de helft van de **geitenkaas**, peper en zout en bak 15 – 20 minuten in de oven, of totdat ze zacht zijn.



3 BATAAT KOKEN

Schil ondertussen de **bataat** en snijd in grove stukken. Zorg dat de **bataat** net onder water staat in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook de **bataat** in 10 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 SNIJDEN

Snijd of knip ondertussen de **bieslook** fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode paprika** en snijd de **paprika** in kleine blokjes.



5 PUREE MAKEN

Stamp de **bataat** met een aardappelstamper tot een grove puree. Meng met de helft van de **bieslook**, de **paprikablokjes** en de roomboter. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **bataatpuree** over de borden en serveer met de gegratineerde **aubergine**. Garneer met de overige **bieslook** en de overige **geitenkaas**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

★ TIP

Oude (geiten)kaas blijft gesmolten steviger van structuur dan minder oude kazen. Mocht je deze textuur niet lekker vinden, gebruik dan alle geitenkaas pas in stap 6.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st) *	1	2	3	4	5	6
Oude geitenkaas-flakes (g) 3) 7) *	50	100	150	200	250	300
Bataat (g)	200	400	600	800	1000	1200
Verse bieslook (spriet) 23) *	8	16	24	32	40	48
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*						naar smaak
Peper & zout*						naar smaak

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2293 / 548	436 / 104
Vet totaal (g)	28	5
Waarvan verzadigd (g)	14,5	2,8
Koolhydraten (g)	53	10
Waarvan suikers (g)	20,3	3,9
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	16	3
Zout (g)	1,2	0,2

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 50 | 2017

