

SPINAZIE KAAS RONDO, GEROOSTERDE WORTELEN EN LUCHTIGE AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet spinazie-
kaas rondo

400 g wortels

1 bosje platte peterselie

1 rode ui

1 citroen

500 tot 600 g bloemige
aardappelen

75 ml plantaardige melk

50 g extra vergine olijfolie en olie
om te frituren

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Geniet van een heerlijk trio van smaken met onze Spinazie Kaas Rondo, Geroosterde Wortelen en Fluffy Aardappelpuree. Krokante en kaasachtige spinazierondo, perfect geroosterde wortelen en fluweelzachte aardappelpuree vormen samen een echt bevredigend gerecht. Dit recept biedt een geruststellende en heerlijke vegetarische maaltijd die je doet verlangen naar meer.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappelen

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar, laat ze uitlekken en laat ze even onafgedekt stomen.

2. Bereid de puree voor

Verwarm de melk en pureer de aardappelen tot een gladde massa. Voeg geleidelijk de melk toe aan de aardappelen en roer al roerend met een garde om ze luchtig te maken.

3. Bak de wortels in de oven

Was de wortels (schillen is niet nodig) en verwijder de bovenkant, laat ongeveer 2 cm vrij. Als de wortels dik zijn, snijd ze dan in de lengte doormidden en leg ze naast elkaar op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie en citroensap en bestrooi met zout en peper. Dek af met aluminiumfolie en bak ongeveer 15 minuten in de oven. Verwijder vervolgens de folie en rooster nog eens 10 minuten.

4. Maak de dressing

Voor de dressing snijdt u de ui en peterselie fijn. Meng ze met de olie, het sap van een halve citroen en breng op smaak met peper en zout.

5. Kook de Spinazie Kaas Rondo en serveer!

Kook de Spinazie Kaas Rondo knapperig en bruin volgens de instructies op de verpakking. Serveer met de aardappelpuree en geroosterde wortels. Druppel de dressing over de wortels.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**