

KROKANTE SPINAZIE-KAASRONDO, GEROOSTERDE WORTELEN EN AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN

180 gram Garden Gourmet
Spinazie Kaas Rondo

1 bos wortel (ca. 400 g)

1 bos platte peterselie

1 rode ui

1 citroen

500 tot 600 g bloemige
aardappelen

75 ml plantaardige melk

50 g extra vergine olijfolie en
frituurolie

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Geniet van een zorgeloze vegetarische maaltijd met dit smakelijke trio: spinazie-kaasrondo, geroosterde wortelen en aardappelpuree.

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, giet ze af en laat ze nog 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, terwijl u roert met een garde.

3. Bak de wortels

Was de wortels (schillen is niet nodig) en snij de toppen eraf, 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. Verwijder vervolgens de folie en rooster nog eens 10 minuten.

4. Maak de vinaigrette

Snijd voor de vinaigrette 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-kaasrondo en serveer!

Kook de schnitzels met spinazie en kaas knapperig en goudbruin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer met aardappelpuree en geroosterde wortels. Giet de vinaigrette over de wortels.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**