



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 31
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via [f](#) [t](#) [v](#) De mooiste foto krijgt een verrassing!

Aardappelen met olijvencrème, tomaten en radijs

Vastkokende aardappelen met de zomerse smaak van verse citroen en olijven

De annabelle aardappel is in Nederland nog vrij onbekend, maar in Duitsland wordt deze vastkokende en frisse aardappel al veel gegeten. Op ons blog lees je over verschillende aardappelen die in de box zitten. De olijvencrème bestaat uit groene olijven, kappertjes en crème fraîche.



25-30 min



supersimpel



glutenvrij



Annabelle aardappelen



Sjalot



Tomaat



Radijs



Verse krulpeterselie



Zonnebloempitten



Citroen



Olijvencrème

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Annabelle aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Sjalot	¼	½	¾	¾	1	1
Tomaat	1	2	3	4	5	6
Radijs	4	7	10	14	18	21
Verse krulpeterselie (takjes) ⊕	1	2	3	4	5	6
Zonnebloempitten (g) 15)	10	20	30	40	50	60
Citroen ⊕	¼	½	¾	1	1	1¼
Olijvencrème (g) 7) 10)	40	80	120	160	200	240
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose

10) Mosterd **15)** Kan sporen bevatten van pinda's en noten

Benodigheden

Pan met deksel, saladekom, koekenpan

Voedingswaarden 419 kcal | 9 g eiwit | 54 g koolhydraten | 17 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 7 g vezels



1 Breng 400 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel. Schil of was de aardappelen (annabelle) grondig en snijd in blokjes van 1 cm. Kook de aardappelen, afgedekt, 12 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 Snipper ondertussen de sjalot. Snijd de tomaat in parten en snijd of schaaft de radijs in dunne plakken. Snijd de helft van het radijsblad klein en hak de krulpeterselie fijn. Meng alle groenten en het grootste deel van de krulpeterselie in een saladekom.



3 Verhit een koekenpan op hoog vuur en rooster de zonnebloempitten, zonder olie, goudbruin. Pers ondertussen het sap van de citroen uit en roer een ½ el citroensap per persoon door de olijvencrème.

4 Voeg de aardappelen en olijvencrème toe aan de saladekom en breng op smaak met peper, zout en extra citroensap.

5 Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de zonnebloempitten en overige krulpeterselie.



Tip! Vind je rauwe sjalot een te sterke smaak hebben? Bak deze dan na het roosteren van de zonnebloempitten met een beetje olijfolie in de koekenpan.

Wil je de salade graag koud serveren? Spoel dan de aardappelen na het afgieten af met koud water.