



HALLOUMI MET AARDPEER-SPINAZIESTAMPPOT

Met zongedroogde tomaten



Kruimige aardappelen



Aardpeer *



Verse tijm *



Zongedroogde tomaten *



Halloumi *



Spinazie *

Totaal: **35-40** min.

Veggie

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen **3** dagen

Aardpeer doet vanwege zijn zoete, nootachtige smaak wel wat denken aan artisjok. Niet voor niets wordt hij ook wel Jeruzalem-artisjok genoemd. Aardpeer smaakt goed met kaas, bijvoorbeeld komijnkaas of in dit geval halloumi. Deze stevige, Cypriotische kaas kun je door zijn structuur goed grillen - hij smelt namelijk niet, maar krijgt een lekker bruin korstje.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan, koekenpan en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **halloumi met aardpeer-spinaziestamppot**.



1 KOKEN

Schil de **aardappelen** en de **aardperen** en snijd in even grote, grove stukken. Zorg dat de **aardperen** ruim onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en laat in 15 - 20 minuten zachtjes gaar koken. Voeg na 5 minuten de **aardappelen** toe en kook mee. Giet daarna af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 SNIJDEN

Ris ondertussen de **tijmblaadjes** van de takjes. Snijd de **zongedroogde tomaten** in kleine stukjes. Snijd de **halloumi** in plakken van ½ cm dik en snijd de **spinazie** klein.



3 BAKKEN

Verhit een ½ el van de roomboter per persoon in een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **tijm** met het grootste deel van de **spinazie** 3 - 4 minuten. Voeg de stukjes **zongedroogde tomaten** toe, bak nog 1 minuut en breng op smaak met peper en zout. Houd afgedekt warm.



4 HALLOUMI BAKKEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **halloumi** 2 - 3 minuten per kant ★.



5 STAMPPOT MAKEN

Stamp de **aardappelen** en **aardpeer** tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een scheutje kookvocht toe om het smeug te maken. Roer de mosterd door de puree en breng op smaak met peper en zout. Proef en breng eventueel verder op smaak. Voeg de gebakken **spinazie** toe, roer door en voeg als laatst de rauwe **spinazie** toe aan de stamppot ★★.

★**TIP:** Zorg ervoor dat de halloumi tegelijkertijd met de stamppot klaar is. Als de kaas te lang blijft staan, wordt hij taai.

★★**TIP:** Zit er nog wat olie bij de zongedroogde tomaten? Meng deze dan door de puree!



6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over de borden en serveer met de **halloumi**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|----------------------------|-----|-----|-----|------|------|------|
| Kruidige aardappelen (g) | 250 | 500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 |
| Aardpeer (g) * | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| Verse tijm (g) 23 * | 2½ | 5 | 7½ | 10 | 12½ | 15 |
| Zongedroogde tomaten (g) * | 35 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 |
| Halloumi (g) 7 * | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |
| Spinazie (g) * | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |

Zelf toevoegen

| | | | | | | |
|----------------|------------|---|----|---|----|---|
| Roomboter (el) | 1½ | 3 | 4½ | 6 | 7½ | 9 |
| Olijfolie (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Mosterd (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Peper & zout | naar smaak | | | | | |

* in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 g |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 4046 / 967 | 657 / 157 |
| Vet totaal (g) | 57 | 9 |
| Waarvan verzadigd (g) | 27,5 | 4,5 |
| Koolhydraten (g) | 73 | 12 |
| Waarvan suikers (g) | 6,8 | 1,1 |
| Vezels (g) | 11 | 2 |
| Eiwit (g) | 35 | 6 |
| Zout (g) | 4,1 | 0,7 |


ALLERGENEN

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).