



SALADE MET PEER, DANABLU EN WALNOOT

Met gepofte aardappel en courgettelinten



Vastkokende aardappelen



Walnoten



Courgette *



Peer



Gemengde salade *



Danablu *

Totaal: **35-40** min.

Veggie

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen **5** dagen

Net als aardbeien met balsamicozijn, watermeloen met feta, of appel met makreel vormen peer en blauwe kaas een verrassend lekkere combinatie. Het geheim zit hem bij dit duo in de combinatie van vet, zout en zuur. De kaas zorgt voor de eerste twee en behalve lekker zoet, is de peer ook een beetje zuur.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Aluminiumfolie, bakplaat, 2x koekenpan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **salade met peer, danablu en walnoot**.



1 AARDAPPELEN POFFEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in kwarten, snijd de eventuele grotere **aardappelen** in zessen ★. Verdeel de **aardappelen** over 1 vel aluminiumfolie per persoon, besprenkel met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Vouw de pakketjes dicht, leg ze op een bakplaat en pof de **aardappelen** 35 – 40 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn.



4 PEER BAKKEN

Smelt ondertussen de roomboter in een andere koekenpan en bak de partjes **peer** 8 – 16 minuten op middelhoog vuur, of tot de buitenkant begint te kleuren. Wanneer de **peer** nog hard is, zal het wat langer duren voor de **peer** zacht gebakken is. Blus de **peer** af met de zwarte balsamicoazijn, haal uit de pan en bewaar apart.



2 SNIJDEN

Hak ondertussen de **walnooten** grof. Schaaf of snijd de **courgette** in lange dunne linten. Halveer de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** met schil in parten.



5 SALADE MENGEN

Meng de gemengde sla met de (afgekoelde) **courgettelinten**. Voeg eventueel extra vierge olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.

★ **TIP:** Het duurt wat langer om de aardappelen te garen wanneer ze groot zijn of wanneer je een minder krachtige oven hebt. Tijd besparen? Snijd de aardappelen dan kleiner of zelfs in blokjes. Heb je geen sterke oven? Dan kun je de aardappelen ook koken in plaats van ze te poffen. Meng ze dan na het koken met peper, zout en olijfolie.



3 COURGETTE BAKKEN

Verhit een koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **walnooten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit de overige olijfolie in dezelfde koekenpan en bak de **courgettelinten** 8 – 10 minuten op middelhoog vuur ★★. Haal de **courgettelinten** uit de pan en meng in een saladekom met wittewijnazijn, peper en zout. De **courgettelinten** mogen afkoelen.



6 SERVEREN

Verdeel de gepofte **aardappelen** over de borden. Schep de **salade** ernaast en garneer de salade met de **peer**, de **danablu** en de **walnooten**.

★★ **TIP:** Eet je dit gerecht met meer dan 2 personen? Gebruik dan meerdere koekenpannen of grill de courgette op een bakplaat in de oven.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Walnoten (g) ⁸ ¹⁹ ²² ²⁵	15	30	45	60	75	90
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Peer (st)	½	1	1½	2	2½	3
Gemengde salade (g) ²³ *	40	80	120	160	200	240
Danablu (g) ⁷ *	40	75	100	125	150	175

Zelf toevoegen

	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2895 / 692	497 / 119
Vet totaal (g)	40	7
Waarvan verzadigd (g)	14,0	2,4
Koolhydraten (g)	59	10
Waarvan suikers (g)	20,5	3,5
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	1,1	0,2

ALLERGENEN

⁷) Melk/lactose ⁸) Noten

Kan sporen bevatten van: ¹⁹) Pinda's ²²) (Andere) noten

²³) Selderij ²⁵) Sesam

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).

WEEK 08 | 2019

HelloFRESH