



BATAATPUREE MET GEGRATINEERDE AUBERGINE

Met oude geitenkaas en bieslook



Totaal: **25-30** min.

Calorie-focus

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen **3** dagen

Deze bataat heeft een licht gekleurde schil, maar is vanbinnen knaloranje. De zachte, zoete puree combineert goed met de knapperige rode paprika en de iets pittige smaak van de bieslook. De oude geitenkaas laat je in de oven over de aubergine heen smelten voor een hartige noot.

FAVORIET

Welk gerecht is het meest geliefd bij jullie aan tafel?



Aubergine *



Oude geitenkaas *



Bataat



Verse bieslook *



Rode paprika*

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, bakplaat met bakpapier en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **bataatpuree met gegratineerde aubergine**.



1 AUBERGINE SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en breng een pan met ruim water aan de kook voor de bataat. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van ½ cm dik en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Meng de **aubergineplakken** met de olijfolie, peper en zout.



2 AUBERGINE BAKKEN

Bestrooi de **aubergines** met de helft van de **geitenkaas** en bak 15 – 20 minuten in de oven, of totdat ze zacht zijn ★.

★ **TIP:** Door de plakken aubergine ruim te bestrooien met zout, worden ze sneller zacht in de oven. Droogt de aubergine te snel uit? Voeg dan wat extra olijfolie toe.



4 SNIJDEN

Snijd of knip ondertussen de **bieslook** fijn. Snijd de **paprika** in kleine blokjes.



5 PUREE MAKEN

Stamp met een aardappelstamper de **bataat** tot een grove puree. Meng de helft van de **bieslook**, de **paprikablokjes** en de roomboter erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel extra melk toe om het geheel wat smeuijger te maken.



3 BATAAT KOKEN

Weeg ondertussen de **bataat** af. Schil de **bataat** en snijd in grove stukken. Kook de **bataat** 10 minuten, afgedekt, in de pan met ruim water. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

★ **TIP:** Oude kaas smelt anders dan jongere kazen. Mocht je de textuur van gesmolten oude (geiten)kaas niet lekker vinden, gebruik dan alle geitenkaas pas in stap 6.



6 SERVEREN

Verdeel de **bataatpuree** over de borden en serveer met de gegratineerde **aubergine**. Garneer met de overige **bieslook** en de overige **geitenkaas**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st) *	1	2	3	4	5	6
Oude geitenkaas, flakes (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Bataat (g)	200	400	600	800	1000	1200
Verse bieslook (spriet) 23) *	8	16	24	32	40	48
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk*						naar smaak
Extra vierge olijfolie*						naar smaak
Peper & zout*						naar smaak

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2389 / 571	373 / 89
Vet totaal (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	14,5	2,3
Koolhydraten (g)	57	9
Waarvan suikers (g)	23,7	3,7
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	17	3
Zout (g)	1,2	0,2


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).