



GEBLAKERDE PREI MET VARKENSWORST

Met aardappelpuree en hazelnoten



CABRIZ TINTO

Deze elegante rode wijn met karakter komt uit de Portugese Dão en is gemaakt van typisch inheemse druivenrassen. De wijn heeft levendige bessen tonen en een verrassend aangename frisheid, maar ook kruidigheid en een houttoets.



Prei ✱



Bildstar aardappelen



Marjoraan-knoflook varkensworst ✱



Hazelnoten



Citroen



Totaal: 25-30 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

In dit gerecht ga je prei blakeren. Met deze techniek gaar je de prei op hoge temperatuur. Zo wordt de buitenkant snel krokant terwijl de binnenkant zacht blijft en de smaak heerlijk zoet wordt. Het is niet erg als de buitenste bladeren zwart kleuren, deze kun je er gewoon afhalen. De varkensworst komt van onze leverancier Brandt & Levie en is op smaak gebracht met knoflook en marjoraan - ook wel bekend als marjolein.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Ovenschaal, pan met deksel, koekenpan met deksel, aardappelstamper en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **geblakerde prei met varkensworst**.



1 PREI BLAKEREN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de steelaanzet en het grootste deel van het groen van de **prei** en verwijder de buitenste harde bladeren. Snijd de **prei** in de lengte doormidden, was de **prei** eventueel en snijd in stukken van 10 cm. Leg de **prei** in een ovenschaal en besprenkel met 1 el olijfolie per persoon. Breng op smaak met peper en zout en bak 25 – 30 minuten in de oven ★. Schep halverwege om.



4 AARDAPPELEN STAMPEN

Stamp de **aardappelen** fijn met een aardappelstamper. Voeg de roomboter, mosterd en een scheutje melk toe om het geheel smeug te maken. Breng de puree op smaak met flink wat peper en zout.

★**TIP:** Eet je dit gerecht met meer dan 2 personen? Verdeel de prei dan over een bakplaat met bakpapier voor een gelijkmatige garing.



2 AARDAPPELEN KOKEN

Schil of was ondertussen de **aardappelen** grondig en snijd in grove stukken. Zorg dat de **aardappelen** net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



5 GERECHT AFMAKEN

Hak ondertussen de **hazelnoten** grof. Verhit een koekenpan op hoog vuur en rooster de **hazelnoten** goudbruin. Snijd de **citroen** in partjes. Haal de **prei** uit de oven en verwijder de harde of zwart geblakerde bladeren.

★**TIP:** Heb je geen goede oven, of vind je het blakeren van prei spannend? Je kunt de prei ook roerbakken of smoren. Verhit een hapjespan op middelmatig vuur, voeg de prei en een klein scheutje water toe. Dek de pan af en smoor 10 – 12 minuten, of tot de prei zacht is geworden.



3 WORST BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan met deksel en bak de **varkensworst** in 3 – 4 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Dek de pan af en bak 8 – 10 minuten op laag vuur. Keer regelmatig om.



6 SERVEREN

Serveer de **puree** met de geblakerde **prei** en de gebakken **varkensworst**. Schenk het bakvet van de **worst** over de puree. Serveer de **citroenpartjes** bij de **prei**, zodat iedereen naar smaak het **citroensap** over de **prei** kan uitknijpen. Garneer de **puree** met de **hazelnoten**.

★**TIP:** Voor nóg zachtere prei verlaag je de oventemperatuur naar 200 graden en bak je hem 10 – 15 minuten langer.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Prei (g) *	250	500	750	1000	1250	1500
Bildstar aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Marjoraan-knoflook varkensworst (st) *	1	2	3	4	5	6
Hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Citroen (st)	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Olijfolie* (el)	1 1/2	3	4 1/2	6	7 1/2	9
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd* (tl)	2	4	6	8	10	12
Melk*					scheutje	
Peper & zout*					naar smaak	

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3879 / 927	526 / 126
Vet totaal (g)	56	8
Waarvan verzadigd (g)	17,5	2,4
Koolhydraten (g)	70	9
Waarvan suikers (g)	13,6	1,8
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	2,0	0,3

ALLERGENEN


8) Noten

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

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).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 16 | 2018

