

MARLEY SPOON



Geroosterde drumsticks

met smoky bataat & bieslookdip



30-40min



2 personen

Newsflash: de zoete aardappel is geen aardappel. Sterker nog, deze held is zelfs in de verte geen familie van de aardappel, maar een knolsoort. De zoete aardappel, ook wel bataat genoemd, is dus eigenlijk een groente. Gelukkig doet de zoete smaak van de bataat niet onder voor de smoky ondertoon van het geroosterde paprikapoeder waarmee je ze bestrooit. En met de drumsticks uit de oven is deze maaltijd een match made in heaven!

Wat je van ons krijgt

- drumsticks
- rode ui
- gerookt paprikapoeder
- limoen
- zoete aardappels
- verse bieslook
- beker yoghurt ⁷
- mini-komkommer
- tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785.0kcal, vet 30.0g, eiwit 37.3g, koolhydraten 82.2g



1. Drumsticks kruiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Wrijf de **drumsticks** in met 1el plantaardige olie, de **helft van het gerookte paprikapoeder**, peper en zout. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en schuif direct onderin de oven.



2. Aardappels roosteren

Schrob intussen de **zoete aardappels** schoon en snijd in 0,5cm dikke schijfjes. Hussel om met de **rest van het gerookte paprikapoeder** en 1el plantaardige olie en leg ze op een tweede bakplaat met bakpapier. Bestrooi met zout en peper. Plaats bovenin de oven en bak ca. 15min. Wissel bakplaten om en bak nog 10-15min totdat de **drumsticks** en **aardappels** gaar zijn.



3. Ui marineren

Rasp intussen de **limoenschil** fijn. Pers de **limoen** uit in een kom. Halveer en pel de **ui** en snijd in flinterdunne halve ringen. Meng de **uienringen** met de **limoensap** en een snuf suiker. Laat marineren en hussel af en toe om.



4. Salade voorbereiden

Halveer de **mini-komkommer** in de lengte en snijd in dunne plakjes. Snijd de **tomaten** in blokjes van 1-2cm. Doe de **tomaat** en **komkommer** in een kom.



5. Yoghurtsaus maken

Snijd de **bieslook** fijn (of gebruik hiervoor een schaar). Roer **3/4 van de bieslook** door de **yoghurt** en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Voeg de gemarineerde **ui** en **sap** aan de **tomaten** en **komkommer** toe en hussel om. Breng op smaak met een scheutje olijfolie, peper en zout. Leg de **aardappelschijfjes** op het bord en schep er wat **yoghurtsaus** op. Serveer met de **rauwkostsalade** en **drumsticks**. Bestrooi met de **rest van de bieslook** en de **limoenrasp** en geef de **yoghurtsaus** erbij.