
Hemelse peterseliegarnalen

met ovenaardappels en yoghurtmayo



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- zoet paprikapoeder
- knoflook
- rode paprika
- mayonaise ^{3,10}
- Sieglindes potato spice mix
- tijgergarnalen ²
- vastkokende aardappels
- verse peterselie
- citroen
- aubergine
- yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- oven met grillfunctie

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

Kooktip

Als de groente nog niet gaar is, haal je de garnalen alvast uit de oven en bak je de groente wat langer.

Allergenen

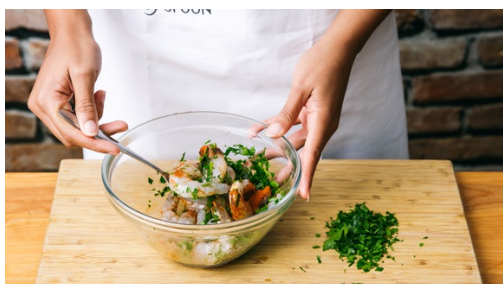
schaaldieren (2), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd in kwarten. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1 el olijfolie en de **aardappelkruiden**. Rooster 20min. Schep halverwege om.



4. Garnalen marineren

Meng intussen de **garnalen** met **1/2 van het paprikapoeder**, peper en zout. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Voeg **3/4 van de peterselie** aan de **garnalen** toe, houd de rest apart ter garnering. Bak de **garnalen** in de laatste 10min mee op de bakplaat met **groenten (zie kooktip, links)**.



2. Groente snijden

Snijd intussen het kroontje van de **aubergine** en halveer de **groente** in de lengte. Snijd in stukken van 2cm. Halveer de **paprika** en verwijder de zaden en zaadlijsten. Scheur met je handen in 3-4cm grote stukken. Meng de **paprika** en **aubergine** in een kom met 1-2tl olijfolie, peper en zout.



5. Yoghurtsaus maken

Pel en rasp intussen de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Meng **1tl citroenrasp** met de **mayonaise, yoghurt** en de **knoflook** in een kommetje. Knijp de **citroen** uit en voeg **2tl citroensap** aan de dip toe en breng op smaak met een snufje zout.



3. Tweede bakplaat vullen

Leg de **groenten uit stap 2** op een helft van een bakplaat met bakpapier, zorg dat er genoeg ruimte is om de **tijgergarnalen** ernaast te leggen. Bak de **groenten** 15-20min, totdat ze gaar zijn.



6. Aardappels evt. grilen

Als de **aardappels** nog niet knapperig zijn, neem je de bakplaat met **groenten** uit de oven en zet je de **aardappels** bovenin en bak je ze nog even met de grill aan. Verdeel dan de **groenten, aardappels** en **garnalen** over de borden. Garneer met de **rest van de peterselie** en wat extra **paprikapoeder**, geef de **yoghurtsaus** erbij.