

---

## Hemelse peterseliegarnalen

met ovenaardappels en yoghurtmayo



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- Sieglindes potato spice mix
- knoflook
- rode paprika
- paprikapoeder
- yoghurt <sup>7</sup>
- aubergine
- mayonaise <sup>3,10</sup>
- citroen
- tijgergarnalen <sup>2</sup>
- vastkokende aardappels
- verse peterselie

## 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.

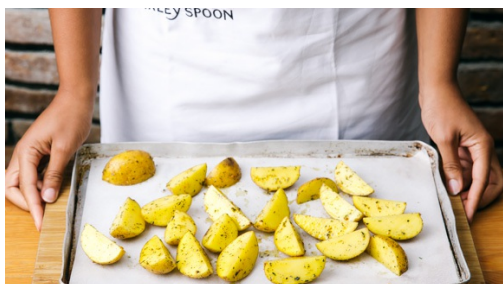
### Kooktip

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

Snijdt intussen het kroontje van de **aubergine** en halveer de **groente** in de lengte. Snijd in stukken van 2cm. Halveer de **paprika's** 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 **1el 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 enkele minuten 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.