
Boterslawraps met gehakt

een kazige saus en aardappeltjes



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- varkensgehakt
- feta ⁷
- wortel
- botersla
- boter ⁷
- sriracha
- kruimige aardappels
- verse dille
- yoghurt ⁷
- ui
- bleekselderij ⁹
- radijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil of boen de **aardappels** schoon en snijd ze in 1-2cm grote stukjes. Leg de **aardappeltjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak. Bak de **aardappels** in 20-25min in de oven goudbruin en gaar.



4. Varkensgehakt bakken

Doe dan het **varkensgehakt** bij de **groenten** en bak al hakkend met een spatel 3-4min totdat het **vlees** rul is. Breng op smaak met 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en hak intussen de **ui** fijn. Schil evt. de **wortel** en snijd in 0,5cm grote stukjes. Snijd de **bleekselderij** in de lengte in 2 repen en dan in 0,5cm grote stukjes. Pluk de **slabladeren** van de krop en maak ze schoon met een vochtige keukendoek. Zet opzij om te laten drogen. Verwijder het **radijsloof** en hak de **radijsjes** in 0,5cm grote stukjes.



5. Saus maken

Smelt intussen de **boter** in een kleine koekenpan. Voeg de **srirachaus** toe en roer om te mengen. Snijd de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Doe **helft van de yoghurt, helft van de feta** en **1/3e van de gehakte dille** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**. Gebruik de **rest van de yoghurt** en **feta** voor een ander recept.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **3/4e van de wortel** en **3/4e van de bleekselderij** toe en bak 5-8min totdat de **groenten** zacht zijn en de **ui** glazig. Doe intussen de **radijsjes**, de **rest van de wortel** en de **rest van de bleekselderij** in een kom en zet opzij.



6. Serveren

Giet de **srirachaus** bij het **varkensvlees** en bak nog 1min al roerend. Vul de **slabladeren** met een schepje van het **gehaktmengsel**, top met de **wortel-radijsjessalade** en besprenkel met de **feta-yoghurtsaus**. Bestrooi met de **rest van de dille** en gebruik de **rest van de saus** om de **aardappeltjes** in te dippen.