

---

## Boterslawraps met gehakt

een kazige saus en aardappeltjes



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

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

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie



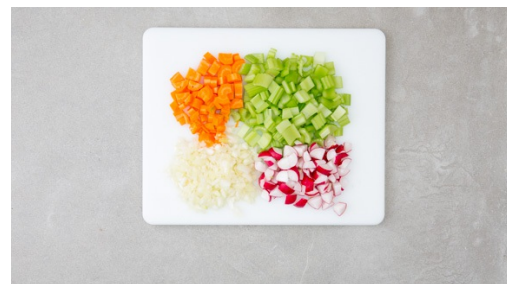
### 1. Aardappels roosteren

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 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 **wortels** 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 de **yoghurt**, **feta** en **1/3e van de gehakte dille** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**.



### 3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote 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.