

# MARLEY SPOON



## Chili-gehakt met gegrilde ui

en gepofte bataten met chimichurri



30-40min



2 personen

Chimichurri is de trots van Argentinië. Argentijnen serveren deze fris-pittige saus het liefst bij een flink stuk vlees van de barbecue. Je maakt 'm van peterselie, azijn, oregano, knoflook en chili. Soms worden er ook andere ingrediënten aan toegevoegd, zoals koriander of komijn. Vandaag maak je de traditionele versie die perfect past bij de gepofte zoete aardappel en het gekruide rundergehakt. Buen provecho!

## Wat je van ons krijgt

- rode ui
- Chili con Carne spice mix
- verse peterselie
- gerookt paprikapoeder
- rode chilipeper
- zoete aardappel
- knoflook
- gedroogde oregano
- rundergehakt
- groene paprika
- cherrytomaten

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan of grillpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 675.0kcal, vet 42.1g, eiwit 29.9g, koolhydraten 39.7g



### 1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **zoete aardappels** schoon, snijd ze in de lengte doormidden en wrijf ze in met een beetje olijfolie. Leg de **aardappelhalften** op een bakplaat met bakpapier. Bak 20-30min in de oven tot de buitenkant goudbruin en de binnenkant zacht is. Bak de **cherrytomaten** de laatste 5min mee tot het velletje barst.



### 4. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak het **gehakt** in 3-4min rul. Voeg de **helft van de Chili con Carne spice mix** toe en bak al roerend nog 1min. Breng het **gehakt** op smaak met zout, peper en evt. meer **Chili con Carne spice mix**. Houd warm tot het serveren.



### 2. Groenten marineren

Hak intussen een **paar peterselieblaadjes** grof en houd ze apart voor stap 6. Pel en snijd de **ui** in brede ringen. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in brede repen. Hussel de **ui** en **paprika** om met de **helft van het gerookte paprikapoeder** (gebruik meer als je van een rokerige smaak houdt), 1el olijfolie, zout en peper.



### 5. Chimichurri maken

Pel de **knoflook**. Halveer de **chilipeper** en verwijder de zaadlijsten. Doe de **knoflook**, de **helft van de peper** (of de **hele peper** als je van pittig houdt), de **rest van peterselie**, de **2 uienringen**, **gedroogde oregano**, 2-3el olijfolie en 2el azijn (lieft rode wijn) in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.



### 3. Groenten grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Houd **2 uienringen** apart en leg de **rest van de gemarineerde groenten** in de pan en bak 3-5min op een kant. Beweeg de **groenten** tijdens het bakken niet. Keer de **groenten** om zodra ze op de onderkant een bruin laagje hebben en bak nog eens 3-5min. Zet het vuur uit en houd de **groenten** warm.



### 6. Aardappels vullen

Leg op elk bord **2 zoete aardappelhalften**. Snijd met een mes de binnenkant over de lengte open en duw beide zijden met 2 vorken een beetje uit elkaar. Vul de **zoete aardappels** met de **gegrilde groenten** en het **gehakt**. Serveer met de **gepofte tomaten** en de **chimichurri**. Bestrooi met de **apart gehouden peterselie**.