

MARLEY SPOON



Kruidige aardappelsalade

en courgette met oregano-dressing



40-50min



4 porties

De bijgerechten zijn de schijnende sterren van elke BBQ! De combinatie van radijsjes, tomaten, perfect gekookte krieltjes en groene tuinkruiden zorgen ervoor dat deze bontgekleurde salade met kop en schouders boven je standaard aardappelslaatje uitsteekt. Erbij serveer je gegrilde courgettes, overgoten met een citroenige dressing verrijkt met oregano. Genieten maar!

Wat je van ons krijgt

- courgette
- krieltjes
- verse oregano
- verse kruidenmix: kervel, bieslook & dille
- knoflook
- mayonaise ^{3,10}
- Abraham's mosterd ¹⁰
- wortel
- tomaten
- radijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller
- grote kookpan met deksel
- keukenkwast
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Kooktip

Voor dit recept gebruik je de helft van de citroen die je vindt in de maaltijdzak met het recept voor de rode kool-wortelslaw

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

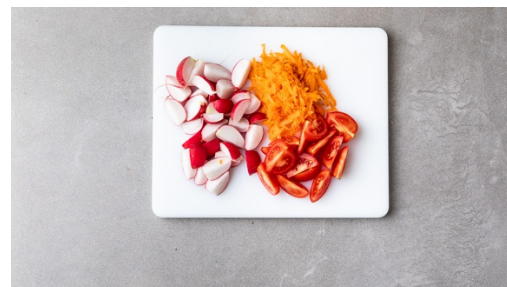
Voedingswaarde per portie

calorieën 530.0kcal, vet 28.3g, eiwit 9.5g, koolhydraten 52.4g



1. Krieltjes snijden

Bereid de BBQ voor. Breng een grote kookpan met ruim gezouten water aan de kook. Schil de **krieltjes** en snijd ze in 0,5cm brede schijfjes. Voeg de **aardappelschijfjes** toe zodra het water kookt en kook ze in 10-12min gaar. Giet af en spoel ze schoon.



2. Groenten voorbereiden

Maak intussen de **radijsjes** schoon en verwijder de blaadjes. Snijd de **radijsjes** in vieren. Schil en rasp de **wortels** grof. Snijd de **tomaten** in 8 partjes. Hak de **kervel** en **dille bieslook** in dunne rolletjes.



3. Kruidensaus maken

Maak een **kruidensaus** van de **gehakte verse kruiden**, 2tl zout, peper, **mayonaise**, **mosterd** naar wens, 3el olijfolie, 1el water en 3-4el azijn. Meng de **radijsjes**, **wortelrasp**, **tomaten** en **gekookte aardappelschijfjes** met de **kruidensaus** en zet opzij om de smaken erin te laten trekken.



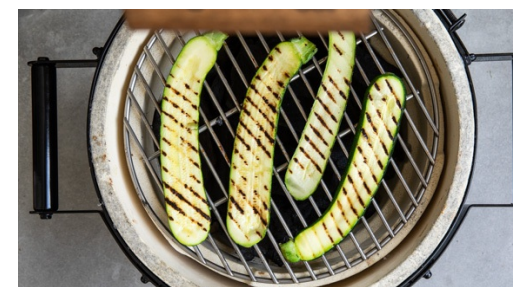
4. Oregano-dressing maken

Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak de **helft** daarvan fijn. Rasp de **citroenschil** van de **citroenhelft** en pers hem uit (**zie kooktip, links**). Meng de **knoflook** met **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, **0,5tl zout** en peper. Roer er 2el olijfolie door.



5. Courgette snijden

Snijd de **courgettes** in de lengte in 1cm dikke plakken en kwast ze in met een laagje olijfolie.



6. Courgette grillen

Bak de **courgetteplakken** in 3-4min per zijde op de BBQ of in een grillpan op middelhoog vuur gaar en tot ze grillstrepen hebben. Leg de **courgetteplakken** op een groot bord en giet de **oregano-dressing** erover. Bestrooi met de **rest van de oregano**. Serveer als bijgerecht.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl      #marleyspooning