

MARLEY SPOON



Zoete aardappelpuree met kaas

en chorizo met frisse tomatensalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Als kind vond onze chef Tamara het fantastisch als haar moeder in de avond een ontbijtklassieker op tafel zette. En vandaag ga jij op dezelfde toer met dit gerecht vol Canadese smaken. Geloof ons, dit "ontbijtje" is behoorlijk vullend dankzij de kazige zoete aardappelpuree geserveerd met krokant gebakken chorizo en champignons. Als tegenhanger eet je er een frisse tomatensalade bij. Comfort food op zijn best!

Wat je van ons krijgt

- geraspte kaas ⁷
- knoflook
- rode ui
- zoete aardappel
- Abraham's mosterd ¹⁰
- kastanjechampignons
- verse peterselie
- gedroogde chorizo ⁷
- vleestomaat

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

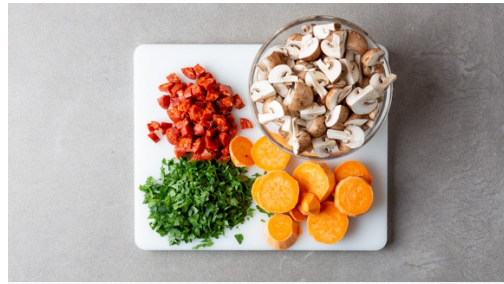
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 500.0kcal, vet 22.9g, eiwit 26.1g, koolhydraten 41.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **chorizo** in de lengte in vieren en dan in 0,5cm grote stukjes. Boen de **kastanjechampignons** schoon en snijd doormidden of snijd grotere exemplaren in vieren. Schil de **zoete aardappels** en snijd in 1-2cm brede schijven. Hak de **peterselie** grof.



4. Tomaten marinieren

Snijd ondertussen de **vleestomaat** in 0,5cm brede plakken. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Leg de **tomatenplakken** in een groot, diep bord of schaal en leg de **ui** erop. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng 3el olijfolie, 2-3el azijn (liefst rode wijn), **helft van de mosterd**, **knoflook**, **3el peterselie**, 1/4-1/2tl zout en peper en giet over de **salade**.



2. Aardappel koken

Doe de **zoete aardappel** met 1tl zout in een grote kookpan en voeg net zo veel water toe totdat ze net onderstaan. Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 10-12min gaar en vang bij het afgieten een kop **kookwater** op.



5. Champignons bakken

Voeg de **champignons** met 1tl olijfolie aan de chorizopan toe en schep om. Bak al roerend 5-10min totdat de **champignons** donkerbruin zijn en de **chorizo** krokant is.



3. Chorizo bakken

Verhit ondertussen een grote koekenpan op middellaag vuur en bak de **chorizo** 6-8min totdat het **vet** vrijkomt en de **chorizo** knapperig wordt.



6. Aardappelpuree maken

Doe de **aardappels** met **4el kookwater** terug in de pan en stamp glad met een aardappelstamper. Roer de **rest van de mosterd** en **peterselie** met de **geraspte kaas** en **2-3el kookwater** door de **puree**. Roer totdat de **kaas** is gesmolten. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **aardappelpuree** met de **chorizo-champignons** en **tomatensalade**.