



Mexicaanse frieten

met maïs, cheddar en bosuitjes



30-40min



2 personen

Sommige avonden vragen gewoon om een lekkere portie friet. En laten we daar nu eens iets op bedacht hebben! Chef Mirte kwam op het fijne idee om Mexicaans gekruide frieten te mixen met zoete maïs, romige cheddarkaas en frisse cherrytomaatjes en bosuitjes. Het resultaat? Een veelzijdige, lekkere en hemelse combinatie die je ook nog eens voorziet van flink wat vitaminen. Zet dit bordje vanavond dus nog op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 750g vastkokende aardappels
- 1 groene paprika
- 5g chipotlekruiden ^{6,10,11,15}
- 1 bosui
- 1x cherrytomaten
- 1 blikje maïs
- 1x cheddar ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- keukenrasp

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

Kooktip

Eten er kinderen mee of houd je zelf niet van pittig eten? Meng dan alleen de paprikareepjes met de spice mix en verdeel de frieten op de andere helft van de bakplaat.

Allergenen

soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 673.0kcal, vet 28.7g, eiwit 23.8g, koolhydraten 72.0g



1. Frieten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** goed schoon, snijd ze in dunne plakken en daarna in dunne, lange **frieten**. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd hem in reepjes.



2. Frieten bakken

Meng de **frieten** en **paprikarepen** in een grote kom met de **chipotlekruiden (zie kooktip, links)**, 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper naar smaak. Verdeel de **frieten** en **paprikareepjes** over een bakplaat met bakpapier en bak in 20-30min in de oven tot de **groenten** goudbruin zijn. Hussel tussendoor eenmaal om.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in smalle ringen.



4. Toppings voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Giet de **mais** af in een zeef.



5. Kaas toevoegen

Rasp de **cheddar** grof. Neem na 20-30min de **frieten** uit de oven, bestrooi ze met de **cheddar** en bak nog 4-5min tot de **kaas** is gesmolten.



6. Frieten samenstellen

Schep de **frieten** en **paprika** op en verdeel er dan de **cherrytomaten**, **mais** en **bosuringetjes** over.