



Boterslawraps met gehakt

en kazige saus plus aardappelwedges



20-30min



2 personen

Deze hit is gebaseerd op een klassieker van een American Bar-menu: Buffalokip met kaasdip. De naam heeft het gerecht te danken aan de locatie waar het in 1939 voor het eerst werd geserveerd: Buffalo. Wij maakten een vrije interpretatie van dit gerecht door slabladeren te vullen met gehakt en te serveren met aardappelpartjes en een licht pittige sriracha-botersaus met feta en yoghurt. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 250g kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij 9
- 1 bosje radijsjes
- 1x varkensgehakt
- 2 sachets srirachasaus
- 10g verse dille
- 1 beker yoghurt 7
- 1x witte kaas 7
- 1 krop botersla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- boter of margarine

Kookgerei

- kleine koekenpan
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer
- bakplaat met bakpapier

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

Kooktip

Zien de radijsblaadjes er nog mooi groen en mals uit? Was ze dan grondig, dep droog en verwerk de blaadjes in de salade.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 759.0kcal, vet 50.5g, eiwit 33.4g, koolhydraten 37.6g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in partjes. Leg de **aardappelpartjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak. Bak de **aardappels** in 20-25min in de oven gaar en tot ze goudbruine randjes hebben.



4. Varkensgehakt meebakken

Doe het **varkensgehakt** in de koekenpan en bak al hakkend met een spatel ca. 5min totdat het **vlees** rul is. Breng op smaak met 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak.



2. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** fijn. Schil de **wortel** en snijd hem in blokjes. Verwijder de blaadjes en snijd de **radijsjes** en **bleekselderij** ook in kleine blokjes (**zie kooktip, links**). Pluk de **bladeren** van de **krop botersla** en maak ze schoon met een vochtige keukendoek.



5. Saus maken

Smelt 1-2el (plantaardige) boter in een kleine koekenpan. Voeg de **srirachasaus** toe en roer door. Schenk de **srirachasaus** bij het **gehaktmengsel** en bak al roerend 1min. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Doe de **helft van de yoghurt** met de **witte kaas** en **1/3e van de gehakte dille** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **3/4e van de wortel** en **3/4e van de bleekselderij** met een snuf zout toe en roerbak 5-8min totdat de **groenten** zacht zijn. Doe de **radijsjes** met de **rest van de wortel** en **bleekselderij** in een kom en zet opzij.



6. Serveren

Schenk de **srirachasaus** bij het **gehaktmengsel** en bak al roerend 1min. Vul de **slabladeren** met een schepje **gehakt** en de **wortel-radijssalade** en besprenkel met de **yoghurtsaus**. Bestrooi met de **rest van de dille**. Serveer de **slawraps** met de **aardappelpartjes** en **yoghurtdip**.