



Auberginerolletjes met halloumi en basilicumcrème

met gebakken aardappelen en salade

VEGGIE 40 min. • Eet binnen 5 dagen



VEGGIE



Aubergine



Vastkokende
aardappelen



Halloumi



Basilicumcrème



Cherrytomaten



Babyspinazie en
radicchio

Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, honing, mosterd, extra vierge olijfolie

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Ovenschaal, kom, saladekom, bakplaat met bakpapier, Grillpan of koekenpan, koekenpan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Halloumi* (g 7)	100	200	300	400	500	600
Basilicumcrème* (ml)	7½	15	24	36	39	51
Cherrytomaten* (g)	125	250	375	500	625	750
Babyspinazie en radicchio* (g)	30	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3981/952	594/142
Vetten (g)	61	9
Waarvan verzadigd (g)	19	2,8
Koolhydraten (g)	64	10
Waarvan suikers (g)	14,7	2,2
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen:

7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: -



1. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in de lengte in 4 á 5 dunne plakken per persoon. Smeer de plakken **aubergine** in met 1 el olijfolie per persoon en bestrooi ze met peper en zout. Verhit een grill- of koekenpan op middelhoog vuur en bak de aubergineplakken aan beide kanten 2 – 3 minuten, of tot ze zacht en goudbruin zijn.



2. Aardappelen bakken

Was de **aardappelen** grondig en snijd in parten. Verhit ½ el olijfolie per persoon in hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 35 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout.



3. Halloumi rollen

Halveer de **halloumi** (zie TIP) in de lengte en snijd vervolgens in evenveel staafjes als dat er aubergineplakken zijn. Rol elk staafje samen met ¼ tl **basilicumcrème** in een plak **aubergine**. Leg de auberginerollen op een met bakplaat met bakpapier en bak 12 – 14 minuten in de oven. Zorg dat er nog plaats is voor de ovenschaal.

TIP: Dit gerecht bevat veel calorieën. Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de halloumi. De overige halloumi kun je de volgende dag als broodbeleg gebruiken of in een salade verwerken.



4. Groenten bereiden

Meng de **cherrytomaten** in een ovenschaal met per persoon ½ el olijfolie en 1 tl zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout. Zet de ovenschaal in de oven en bak 12 minuten mee met de auberginerollen (zie TIP).

TIP: Heb je nog aubergine over? Snijd de rest dan in zeer kleine blokjes en bak ze mee met de cherrytomaten in de ovenschaal.



5. Salade maken

Meng in een saladekom per persoon ½ el extra vierge olijfolie, 1 tl honing, 1 tl mosterd, peper en zout. Meng de **babyspinazie** en **radicchio** met de dressing.



6. Serveren

Verdeel de **aardappelen** en de auberginerollen over de borden. Serveer de salade en de gebakken **cherrytomaten** erbij.

TIP: Halloumi is een stevige kaas, die je door zijn structuur goed kunt grillen - hij smelt namelijk niet, maar krijgt een lekker bruin korstje.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.