



GEVULDE ZOETE AARDAPPEL MET SALSA VERDE

NODIG

4 zoete aardappels
2 rode paprika's
1 rode ui
1 courgette
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnzaad
peper en zout

SALSA VERDE

handje peterselie
handje basilicum
2 teentjes knoflook
2 augurken
2 theelepels kappertjes
1/2 theelepel mosterd
sap van een halve citroen
1 el rode wijn azijn
6 el olijfolie

DOEN

1. Was de zoete aardappelen, prik met een vork of mes gaatjes erin en besmeer met olijfolie. Verwarm de oven op 200 graden en afhankelijk van de grootte van de aardappels, laat ze minimaal 30 minuten garen. Check na een half uur met een vork of ze gaar zijn.
2. Doe alle de peterselie, basilicum, knoflook, augurken, kappertjes, mosterd, citroen, rode wijn azijn in een blender en mix tot een salsa.
3. Snipper de uien, snijd paprika in reepjes en courgette in halve maantjes en bak ze in olijfolie 5-8 minuutjes. Voeg de kruiden toe.
4. Haal de aardappels uit de oven en snijd door midden, verdeel de groenten erbovenop en vervolgens lepel je de salsa verde erover!



WWW.BONAPETIT.NU