

GEROOSTERDE PREI

OP MISO-AARDAPPELPUREE

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

45 minuten

Onze groenten

2 preien

Ca. 400 g spruiten

Ca. 800 g kruimige aardappel

Extra ingrediënten

Olijfolie

Peper/zout

Flinke hand verse peterselie

100 g cashewnoten

2 el (witte) miso

3 el plantaardige margarine

1 biologische citroen

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de preien overlans door en spoel het zand eruit. Snijd het donkergroene gedeelte eraf. Dit gebruiken we niet in dit recept, maar kun je bewaren voor in bijvoorbeeld een groentesoep of wokgerecht.
3. Snijd de witte delen in 3 gelijke stukken en leg de stukken prei op een met bakpapier beklede ovenplaat.
4. Was de spruitjes, snijd de kontjes eraf en verwijder evt. de buitenste blaadjes. Halveer en voeg bij de prei op de bakplaat.
5. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met zout en peper en hussel goed door elkaar. Dek af met aluminiumfolie en bak de groenten 30 minuten. Verwijder daarna de folie en bak nog 15 minuten, tot de groenten vanbuiten mooi goudbruin zijn.
6. Hak de peterselie grof, meng in een kom met een flinke scheut olijfolie en rooster de laatste 5 minuten mee op de groenten.
7. Maak ondertussen de aardappelpuree: schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ca. 20 minuten in een ruime pan met gezouten water
8. Voeg de laatste 5 minuten de cashewnoten toe zodat deze zacht worden.
9. Rasp en pers de citroen, houd de rasp apart. Roer het citroensap met de miso tot een glad mengsel.
10. Giet de aardappelen af maar vang het kookvocht op. Pureer met het misomengsel en de margarine tot een smeug geheel. Voeg evt. wat kookvocht toe als de puree te droog blijft.
11. Verdeel de puree over 4 borden, schep in het midden de geroosterde spruiten en prei. Garneer met de citroenrasp, een extra scheut olijfolie en naar smaak peper en zout. Geniet ervan!

NO SHIT.

