



Aardappelrösti met een salade van peer en spinazie en een dressing van blauwe schimmelkaas

Aardappelrösti, salade van peer en spinazie, dressing van blauwe schimmelkaas met Alpro soya Cuisine

Bereiding

1. Maak eerst de dressing. Mix de Alpro soya Cuisine, een eetlepel olie en het citroensap samen met de verkrumelde schimmelkaas tot een glad mengsel. Breng de dressing op smaak met peper en zout en bewaar ze in de koelkast.
2. Schil de peren en snijd ze in julienne (dunne lange reepjes). Besprenkel de peerreepjes met citroensap zodat ze niet verkleuren. Meng daarna de spinazie met de tuinkers.
3. Schil de aardappelen en rasp ze grof. Snipper de ui fijn en fruit hem aan in een beetje olijfolie. Voeg de ui samen met de geplette karwijzaadjes toe aan de geraspte aardappelen en kruid met peper en zout. Laat de Alpro soya Bakken en Braden smelten in een pan en voeg dan enkele 'hoopjes' van het aardappelmengsel toe. Maak er met een lepel mooie ronde rösti van. Bak de rösti mooi goudbruin aan beide kanten en let erop dat de binnenkant goed gaar is.
4. Dien de rösti op met een salade van peer en spinazie. Voeg er de dressing van blauwe schimmelkaas aan toe en werk af met wat verkrumelde kaas.



4 porties



30min



Ingrediënten

- 2 grote bloemige aardappelen
- 1 kleine ui
- 1 theelepel geplette karwijzaadjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel Alpro soya Bakken en Braden
- 300 g babyspinazie
- 2 rijpe peren
- 1 schaaltje tuinkers
- 6 eetlepels Alpro soya Cuisine
- 50 g verkruimelde blauwe schimmelkaas
- 1/2 eetlepel citroensap
- versgemalen peper
- zout

Bereid met

Soya Cuisine



Soya Cuisine 'For Professionals'

