



Aardappelen uit de oven met knolselder en Provençaalse kruiden

Geniet van deze mediterrane ovenshotel met Alpro soya Cuisine

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een stoofpan in met Alpro soya Bakken en Braden. Meng de Alpro soya Cuisine met een geplet teentje knoflook, de geraspte schil en het sap van een halve citroen en vier eetlepels fijngesnipperde verse kruiden. Kruid met versgemalen nootmuskaat, peper en selderijzout.
2. Snijd de lente-uitjes en de chorizo in kleine stukjes, de aardappelen in kwartjes en de knolselder in blokjes van 1,5 cm. Doe alles in de stoofpan. Kruid met peper.
3. Giet het mengsel met Alpro soya Cuisine over de groenten in de stoofpan en meng goed. Zet de pan 35 tot 40 minuten in de oven. Net voor de groenten gaar zijn, hak je de hazelnoten fijn. Strooi die over de groenten in de oven.
4. Zet de schotel terug 10 tot 15 minuten in de oven tot de groenten zacht zijn. Laat de groenten afkoelen en dien op.



6 porties



50min



Ingrediënten

- 100 g chorizo
- 600 g aardappelen
- 500 g knolselder
- 2 lente-uitjes
- 1 grote teen knoflook
- enkele takjes peterselie
- enkele takjes oregano
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes dragon
- 50 g hazelnoten
- 500 ml Alpro soya Cuisine / plantaardig alternatief voor room
- 1 citroen
- Nootmuskaat
- Zwarte peper van de molen
- Selderijzout
- 1/2 eetlepel Alpro soya Bakken en Braden

Bereid met

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'



Bakken & Braden

