

Gepofte zoete aardappel met geroosterde paprika en geitenkaas

20 JUNI 2016, AMSTERDAM

SAMENVATTING

Dit gerecht kun je zowel in de oven, als op de barbecue maken. Weinig voorbereidingstijd en terwijl de aardappels poffen maak je de rest van de ingrediënten klaar. Ideaal voor een zomerse barbecue!

Ingrediënten

- 4 rode paprika's, in reepjes
- 1 prei, in dunne ringen
- 100 gram diepvries tuinerwten, ontdooid
- 1 teen knoflook, fijn gesneden
- 8 eieren
- 200 gram feta
- optioneel: handje ongebrande, ongezouten noten naar keuze, fijn gehakt
- zout en peper
- olijfolie

Traditionele bereidingswijze (oven en grillpan)

1. Verwarm de oven voor op 200C. Prik de zoete aardappel een aantal keren met een vork in en verpak ze, per stuk, in ruim aluminiumfolie. Leg ze in een ovenschaal en zet die in de voorverwarmde oven. Pof ze gedurende een uur in de oven, tot ze goed gaar zijn. Oventemperaturen verschillen, dus controleer met een satéprikker of ze goed gaar zijn. Je moet er echt moeiteloos in kunnen prikken. Reken op 45-60 minuten tijd in de oven, maar controleer na ongeveer drie kwartier.
2. Snijd de paprika in repen en meng met de olijfolie, gemberreepjes, zout en peper. Je kunt dit zo lang laten marineren als je wilt. Desnoods de dag van te voren al. Zodra je ze wilt roosteren verhit je een grillpan tot deze gloeiendheet is. Grill daarin de paprikarepen 5 minuten per kant, tot ze mooi gaar zijn en grillstrepen hebben. Leg dan terug in de marinade en laat daarin afkoelen. Dit deel kun je ook in zijn geheel voorbereiden.
3. Bak vlak voor het serveren de plakjes ontbijtspek in een hete pan, zonder olie. Als ze goudbruin en krokant zijn op keukenpapier laten uitlekken en afkoelen
4. Serveren: Snijd de gepofte zoete aardappel in de lengte open en met een theelepel maak je de

aardappel iets los in de schil. Beleg de aardappel met de geroosterde paprika en verdeel de geitenkaas over de aardappel. Tot slot verkruimel je de ontbijtspek boven de aardappel.

Bereidingswijze op de barbecue

1. Verhit de barbecue zoals je dat normaal ook zou doen. Prik de zoete aardappel een aantal keren met een vork in en verpak ze, per stuk, in ruim aluminiumfolie. Leg ze direct op de hete kooltjes, iets aan de zijkant, en laat ze daar liggen. De hitte poft de aardappel gaar, net zoals de oven dat doet. Houdt – afhankelijk van de temperatuur van je barbecue – ongeveer een uur aan, maar controleer na 45 minuten.
2. Snijd de paprika in repen en meng met de olijfolie, gemberreepjes, zout en peper. Je kunt dit zo lang laten marineren als je wilt. Desnoods de dag van te voren al. De paprikarepen grill je op het rooster van de barbecue 5 minuten per kant, tot ze mooi gaar zijn en grillstrepen hebben. Leg dan terug in de marinade en laat daarin afkoelen. De rest van het recept bereid je zoals hierboven vanaf stap 3 beschreven staat.



RELEVANTE LINKS



Tijd voor Paprika

<http://www.tijdvoorpaprika.nl/portfolio-item/532/>

AFBEELDINGEN





CONTACTPERSONEN



Mirte Korenhof

Dutch PR Group

+31(0)20 32 09 954 mirte.korenhof@dutchprgroup.com

OVER TIJD VOOR PAPRIKA

Colourfultaste is een initiatief van het GroentenFruit Bureau. Een belangrijk onderdeel van Colourfultaste vormt de campagne 'Tijd voor Paprika'. De campagne is actief in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Doel van de campagne is een significante stijging van de consumptie van paprika in die landen.



Tijd voor Paprikanewsroom