

INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN PERSOON

| | |
|-------|----------------------------|
| 120gr | rundertartaar |
| 1/2 | zoete aardappel, ±125 gram |
| 3el | olijfolie |
| 1tl | paprikapoeder |
| 80gr | witte kool |
| 1 | wortel |
| 1 | handje platte peterselie |
| 1el | witte wijn azijn |
| 1 | mespunt mosterd |
| 1 | mespunt poedersuiker |
| 1/2 | rode ui, ±30 gram |



DINER

FoodChallenge

TARTAAR MET ZOETE AARDAPPEL EN KOOSLA

BEREIDINGSWIJZE

- De oven voorverwarmen op 180 graden;
- Zoete aardappel wassen en drogen, daarna in gelijke stukken snijden (niet schillen);
- De aardappel mengen met 1el olijfolie en paprikapoeder en op een bakplaat met bakpapier leggen;
- Goudbruin bakken in 15 a 20 minuten;
- Winterwortel schillen en in dunne reepjes snijden of raspen (Julienne);
- Witte kool heel fijn snijden en samenvoegen met de wortel;
- Dressing maken door de mosterd, poedersuiker en azijn door elkaar te roeren;
- Daarna de rest van de olijfolie er druppelsgewijs door te roeren;
- Deze dressing bij de wittekool wortelmix doen en goed mengen;
- Snijd de peterselie grof en bewaar één takje voor de garnering;
- Wittekool mix mengen met gesneden peterselie;
- Tartaar bestrooien met peper en zout en rosé bakken in olijfolie of grillen (3 min per kant).