

PUREE MET SALAMI & SLA MET GEBAKKEN TOMATEN

2 personen / 582 kcal per portie

Ingrediënten:

- 400 gram kruimige aardappelen
- 10 gram boter
- 300 gram romatomen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 100 gram goudsalami
- 30 gram zwarte olijven zonder pit
- 100 gram gemengde sla
- 1 eetlepel balsamicoazijn



Bereiding:

Kook de aardappelen in water met zout in 20 minuten gaar. Oven voorverwarmen op 200 °C. Tomaten wassen, in stukjes snijden, in ovenschaal leggen en besprenkelen met olie, peper en zout. Knoflook pellen en snipperen en over tomaten verdelen. Tomaten ca. 15 minuten in oven bakken. Intussen salami in blokjes snijden. Olijven in ringetjes snijden. Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen met de boter, indien nodig wat kookvocht, met de pureestamper tot een smeùige, puree. Salami en olijven door puree scheppen. Sla in slaschaal doen, gebakken tomaten erover verdelen en azijn erover sprenkelen. Puree serveren met salade.

Voedingswaarde per portie:

Energie:	582 kcal
Eiwit:	17,1 gram
Koolhydraten:	44,5 gram
- waarvan suikers:	10,3 gram
Vet:	35,6 gram
Vezels:	7,2 gram
Zout:	2,8 gram