

Geroosterde zoete aardappel

met miso, sesam, geitenkaas en rucola

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Oven

Ingrediënten geroosterde aardappel

- 500 gr. zoete aardappels (geschild en in blokjes van 2-3 cm gesneden)
- 2 el misopasta
- 1 el mirin
- 1 el sojasaus
- 1/2 el sesamolie
- 1 el rijstazijn (of appelazijn)
- 1 el sesamzaadjes
- 1 el olijfolie

Ingrediënten salade

- 1 hand rucola
- 100 gr zachte geitenkaas, verkruimeld
- 2 el granaatappelpitjes
- Optioneel voor garnering: extra sesamzaadjes en fijngehakte lente-ui

Bereidingswijze

Marinade

1. Meng in een kleine kom de misopasta, mirin, sojasaus, sesamolie, rijstazijn en sesamzaadjes tot een gladde marinade.

Zoete aardappels marineren en roosteren

1. Doe de zoete aardappelblokjes in een grote kom en giet de marinade erover.
2. Voeg de misopasta, mirin, sojasaus, sesamolie, rijstazijn, olijfolie en sesamzaadjes toe en meng goed door elkaar zodat alle blokjes bedekt zijn.
3. Verwarm de oven voor op Circulatiegrill 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Verspreid de gemarineerde zoete aardappelblokjes gelijkmatig op de bakplaat.
5. Rooster de zoete aardappels 25-30 minuten, of tot ze zacht zijn van binnen en licht gekarameliseerd aan de buitenkant. Schep ze halverwege de baktijd om voor een gelijkmatige garing.

Salade samenstellen

1. Schep de geroosterde zoete aardappelblokjes in een schaal of over bordjes en verdeel hier de rucola over zodra ze iets zijn afgekoeld.
2. Bestrooi met verkruimelde geitenkaas en de granaatappelpitjes.
3. Garneer eventueel met extra sesamzaadjes en wat fijngehakte lente-ui voor extra kleur en smaak.