

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Oven

Stoomoven

Ingrediënten Groentefrites

- 750 gram (oer)peen
- Halve knolselderij
- 2 stuks pastinaak
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 takjes tijm
- 1 teen knoflook
- Scrocci toast (optioneel)

Ingrediënten Spicy dip

- 200 ml (vegan) mayonaise
- 1 Spaanse peper
- 1 teen knoflook
- Citroensap van een halve citroen
- 4 stuks ansjovisfilets (optioneel)

Bereidingswijze

Groentefrites

1. Verwarm de oven ¹ voor op hetelucht 220°C
2. Snijd alle groenten in reepjes en leg ze op een – met bakpapier beklede – ovenplaat
3. Vermeng de groenten met olijfolie, de tijm en knoflook.
4. Rooster de groenten in ca. 20 minuten goudbruin

Spicy dip

1. Doe de (vegan) mayonaise met de Spaanse peper, knoflook, ansjovis en het citroensap in een staafmixerbeker en pureer de saus mooi glad. Voor de vegan variant kun je de ansjovis weglaten.

Opmaken en serveren

1. Serveer op een voorverwarmd bord ² samen met de scrocci toast en de dip.

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op gemiddeld

² Drie manieren om borden te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 15 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.