

Geroosterde zoete aardappel *met miso en crème fraîche met mierikswortel*

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
25 minuten

Benodigdheden
Oven

Ingrediënten

Zoete aardappel

- ca. 500 g zoete aardappelen, in parten gesneden
- 2 el zonnebloemolieolie
- 1 el lichte miso (witte miso)
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 el witte sesamzaadjes
- 2 el polenta
- peper en zout

Crème fraîche met mierikswortel

- 50 g crème fraîche
- 50 g Griekse yoghurt
- 1 el mierikswortelpasta (uit een potje)
- Zout en peper naar smaak

Garnering

- 1 stengel bosui

Bereidingswijze

Zoete aardappel roosteren

1. Verwarm de oven voor op 200°C 4D Hete lucht.
2. Meng in een kom de zoete aardappelen met de miso, zonnebloemolie, en knoflook.
3. Hussel de zoete aardappelpartten daarna met polenta en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Rooster 20-25 minuten tot de aardappelen zacht en gekarameliseerd zijn. Halverwege even omdraaien.
5. Strooi de sesamzaadjes erover en bak nog 5 minuten extra.

Crème fraîche met mierikswortel

1. Meng de crème fraîche met de yoghurt en de mierikswortel.
2. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

1. Leg de geroosterde zoete aardappel op een bord.
2. Lepel er wat van de mierikswortel-crème fraîche over.
3. Garneer met bosuitjes.