

No Meatloaf met aardappelcrisps



Scan bovenstaande QR-code en kook met ons mee!

Bereidingstijd: 55 minuten

Dit heb je nodig (voor 4 personen):

- 75 g wortels
- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij
- 2 tenen knoflook
- 450 g vegetarisch rauw gehakt
- 2 el koek- en speculaaskruiden
- 100 g gezouten pistachenootjes
- 8 gedroogde vijgen
- 2 eieren
- 2 Romaine slakropjes
- 1 citroen
- 1 handje amandelschaafsel
- olie, peper en zout

En zo doe je het:

- Verwarm de oven op 200 graden.
- Pel de ui, maak de wortels en bleekselderij schoon en snijd alles heel fijn. Pel en pers de knoflook.
- Verwarm een scheut olie in een grote koekenpan en bak alles 8 minuten op laag vuur.
- Snijd ondertussen de gedroogde vijgen in dunne reepjes en pel de pistachenootjes. Schep het mengsel in een kom en voeg het vega rauwe gehakt toe, gevolgd door de gepelde pistachenootjes, de koek- en speculaaskruiden en een snuf peper en zout. Breek er de eieren boven en kneed door elkaar.
- Schep het mengsel in een met bakpapier beklede cakevorm, en schuif de oven in. Bak 40 minuten.
- Terwijl het meatloaf bakt snijd je met de kaasschaaf hele dunne plakjes van de aardappels (schillen hoeft niet!). Leg de plakjes op een met bakpapier beklede ovenplaat (leg ze goed van elkaar af!) bestrooi met een flinke scheut olie en zout en schuif de oven in. De aardappelcrisps moeten 15 minuten bakken tot ze krokant zijn.
- Snijd ondertussen de Romaine slakropjes in de lengte doormidden, besmeer het snijvlak met olie en rooster in een grillpan enkele minuten tot er mooie streepjes ontstaan. Besprenkel met citroensap, extra vierge olijfolie, peper en zout.
- Bak het amandelschaafsel 3 minuten in een droge koekenpan en strooi over de sla.
- Serveer het meatloaf in plakjes met de aardappelcrisps en gegrilde sla.

Bekijk de video bij de rosbief om te zien hoe we de crisps en gegrilde sla maken!

Heb je maar enkele vega's aan tafel? Doe de ingrediënten door de helft en verdeel over ingevette cupcakeholtes.