



Gevulde zoete aardappel met kikkererwten en walnoten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 zoete aardappels
2 eetlepels olijfolie (+ extra)
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blik kikkererwten
1 theelepel komijnpoeder
1 stuk gember (geraspt)
1/2 theelepel korianderpoeder
1 eetlepel agavesiroop
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel sriracha
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 zakje babyspinazie
120 gram walnoten (grof gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie en leg ze 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook toe. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg ze toe. Breng op smaak met komijnpoeder, gember, koriander, agavesiroop, sojasaus en sriracha. Zet apart.
- 2.** Haal de zoete aardappels uit de folie en snij ze open in de lengte. Hol elke helft een beetje uit en meng de stukjes zoete aardappel met de kikkererwten. Vul de leeg geschraapte zoete aardappels op met dit mengsel.
- 3.** Werk af met lente-uitjes, babyspinazie en walnoten. Bedruppel met extra olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.