



AANRADER!

DETOX
PROOF

#DetoxQueen

Gepofte zoete aardappel met geitenkaas-tomatensalsa

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 zoete aardappelen
- olijfolie
- geitenkaas
- 1 tomaat
- 2 stengels lente ui
- 2 handjes rucola
- peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Was de zoete aardappelen schoon onder de kraan en prik met een vork meerdere keren in de aardappelen. Vet een ovenschaal in met olijfolie en wrijf de aardappelen hier ook mee in. Verwarm de zoete aardappelen ongeveer 45 tot 55 minuten in de oven. De aardappel is gaar als hij zacht van binnen is (met een vork kun je dit controleren).

Snijd de tomaat in parten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees van de tomaat in blokjes. Snijd de lente ui in ringetjes en verkrumel de geitenkaas. Meng de tomatenblokjes met de lente ui en geitenkaas en breng dit op smaak met peper en zout.