



Vegan zoete aardappel preischotel

Ingrediënten (4 personen):

- 1 kg zoete aardappel
- 3 tenen knoflook
- 1 el olijfolie
- 800 g gesneden prei
- 2 tl gedroogde salie
- 50 g bloem
- 600 ml Oatly haverdrank
- 1 tl gemalen nootmuskaat
- 150 g ongebrande notenmix
- 2 el dijonmosterd

Bereiding:

- Schil de zoete aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in ruim water met eventueel zout in 20 min. gaar. Snijd de knoflook fijn. Verhit de helft van de olie in een grote hapjespan en bak de knoflook, prei en salie 10 min. Schep goed om. Breng op smaak met peper en eventueel zout en schep op een bord.
- Doe de rest van de olie in de hapjespan. Roer de bloem erdoor en laat op laag vuur 5 min. garen tot de bloem licht begint te kleuren (roux). Voeg al roerend in scheuten de haverdrank toe. Roer de nootmuskaat erdoor en breng de bechamelsaus op smaak met peper en eventueel zout.
- Verwarm de oven voor op 200 °C. Hak de noten fijn, er mogen wat grovere stukjes tussen zitten. Giet de zoete aardappel af en stamp met de pureestamper tot puree. Schep de mosterd erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout. Verspreid de puree over de bodem van de ovenschaal. Verdeel er de prei, bechamelsaus en noten over. Laat de randen een beetje vrij. Bak de schotel in het midden van de oven in 15 min. goudbruin.

<recept van Allerhande>

