



100%
makkelijk

Zoete aardappel

**33 RECEPTEN VOOR LEKKERS MET
ZOETE AARDAPPEL**

GUILLAUME MARINETTE

citrus



Zoete aardappel

Guillaume Marinette
Fotografie David Japy

citrus



Inhoud

Zoete-aardappel-
HUMMUS
blz. 4

ZOETE-AARDAPPEL-
spread
BLZ. 6

ZOETE-
AARDAPPELBALLETJES
BLZ. 8

BLZ. 10
AARDAPPELBALLETJES
met mozzarella

BLZ. 12
Zoete aardappel
MET GROENTE UIT
DE OVEN

ZOETE-AARDAPPEL-
FRIET MET
camembertdip
BLZ. 14

**BLZ. 16 ZOETE-
AARDAPPELCAKEJES**

Focaccia
VAN ZOETE AARDAPPEL
BLZ. 18

BLADERDEEGVLECHT
met zoete aardappel
BLZ. 20

ZOETE-AARDAPPEL-
tortilla's
BLZ. 22

Pizza DOLCE
BLZ. 24

Groentetaart
MET ZOETE AARDAPPEL
BLZ. 26

BLZ. 28
*Zoete-aardappel-
taart*
MET SNIJBIET

Gevulde
ZOETE AARDAPPELS
blz. 30

BLZ. 32
VISNUGGETS
met zoete aardappel

Rostikoekjes
VAN ZOETE AARDAPPEL
blz. 34

Broodje hamburger
VAN ZOETE AARDAPPEL
BLZ. 36

**BLZ. 38
BOEDDHA-
BOWL**

met zoete aardappel

Geroosterde

**ZOETE AARDAPPELS
MET HONING**

BLZ. 40

blz. 42

ZOETE-AARDAPPEL-

soep

BLZ. 44

ZOETE-AARDAPPELPUREE

*met chili &
sinaasappel*

Zoete-aardappel-

GNOCCHI

blz. 46

SNELLE INDIASE

zoete-aardappelcurry

blz. 48

BLZ. 50

Parmentier

MET ZOETE AARDAPPEL

BLZ. 52

ZOETE-AARDAPPEL-

gratin

ZOETE-AARDAPPEL-
crumble met comté

BLZ. 54

ZOETE-AARDAPPEL-

lasagne

blz. 56

Zoete-aardappel-

ROLLETJES

BLZ. 58

BLZ. 60

ZOETE-AARDAPPEL-

wafels

BLZ.62

Pancakes

MET ZOETE AARDAPPEL

BLZ. 64

CHOCO-PECANTAART

met zoete aardappel

BROWNIE

met zoete aardappel

blz. 66

BLZ. 68

Vanille-rumtaart

MET ZOETE AARDAPPEL

APPELCOMPOTE

met zoete aardappel

blz. 70

Zoete-aardappelhummus

VOORBEREIDING 5 MIN.

VOOR 6 PERSONEN

500 g kikkererwten (blik)
300 g zoete aardappels, gekookt
2 teentjes knoflook
50 ml olijfolie
het sap van 1 citroen
1 theelepel gemalen komijn
2 eetlepels verse of gedroogde koriander
60 g tahin of 30 g wit sesamzaad en 30 ml sesamolie
zout, versgemalen peper

Voor de garnering:

2 theelepels olijfolie
½ theelepel komijnzaad
enkele blaadjes koriander

RECEPT

- Bewaar enkele kikkererwten en een paar blokjes gekookte zoete aardappel voor de garnering.
- Pureer alle hummusingrediënten tot een glad geheel.
- Doe de hummus in een kom, voeg een scheut olijfolie toe en garneer met de komijn, achtergehouden kikkererwten en blokjes zoete aardappel en korianderblaadjes.
- Serveer met pitabroodjes, reepjes groente of tortilla's.





Zoete-aardappelspread

VOORBEREIDING 5 MIN. | BEREIDING 15 MIN.

VOOR 6 PERSONEN

250 g zoete aardappels
200 g wortels
60 g ongezouten cashewnotenpasta
50 ml walnootolie
70 ml water
1 theelepel kerrie
enkele blaadjes koriander
zout, peper

RECEPT

- Schil de zoete aardappels en wortels en snijd ze grof.
- Breng ze aan de kook met water en wat zout en laat ze 15 minuten zachtjes koken. Laat uitlekken.
- Pureer alle ingrediënten samen en serveer de spread bij voorkeur koud.
- Geef er bijvoorbeeld soepstengels, reepjes groente, brood of wraps bij.





Zoete-aardappelballetjes

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 25 MIN. | RUSTTIJD 1 NACHT

VOOR 12 BALLETTJES

Voor de balletjes:

120 g rode linzen

120 g zoete aardappels, gaar gestoomd

1 gesnipperde sjalot

2 teentjes knoflook, gehakt

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel kerrie

Voor de saus:

125 ml yoghurt

het sap van 1 limoen

enkele blaadjes munt en koriander

RECEPT

- Week de linzen een nacht in een grote kom water.
- Spoel de linzen de volgende dag goed af en laat ze uitlekken.
- Verwarm de oven voor op 210 °C.
- Pureer in een kom de gestoomde zoete aardappel en tweederde van de linzen.
- Voeg alle andere ingrediënten inclusief de resterende linzen toe en meng.
- Vorm hiervan balletjes met een diameter ter grootte van een munt van € 2.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. en bak ze 25 minuten in de oven.
- Klop in een kom alle sausingrediënten door elkaar en bewaar de saus tot het moment van serveren in de koelkast.





Aardappelballetjes met mozzarella

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 3 MIN.

VOOR 14 BALLETTJES

250 g gekookte zoete aardappels, koud
250 g gekookte aardappels, koud
14 minibolletjes mozzarella
1 ei
100 g paneermeel
plantaardige bakolie
zout, peper

RECEPT

- Prak de zoete en gewone aardappels met een vork. Breng op smaak met zout en peper.
- Vorm hiervan balletjes en druk ze een beetje plat.
- Stop een bolletje mozzarella in het balletje en stop het dicht met puree.
- Maak er nette balletjes van en rol ze door het geklopte ei en dan door het paneermeel. Herhaal dit.
- Frituur de balletjes 3 minuten in olie op 170 °C.
- Serveer de balletjes lauw.





33 recepten
voor lekkers
met zoete
aardappel

*Met zoete aardappel
kun je eindeloos variëren!*

Je hoeft helemaal geen ervaren kok te zijn voor deze makkelijke zoete-aardappelrecepten. Met slechts een paar ingrediënten maak je in een handomdraai de lekkerste gerechten met zoete aardappel: van hartige en zoete taarten tot borrelhapjes, frietjes en heerlijke gezonde spreads voor op brood.

100% MAKKELIJK



citrus

