

Vissticks met wortel van de plaat

Ingrediënten

2 pakjes vissticks
1,5 kilo raja aardappelen
800 gram peen
4 eetlepels Mayonaise
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel honing
olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes.
Halveer de peen door de lengte en snijd ze daarna in kwarten door de lengte.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de aardappelen in waspeen erop. Schep om met een flinke scheut olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de vissticks erbij. Mocht er niet genoeg ruimte zijn, verdeel ze dan over twee bakplaten.

Schuif de plaat in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Schep de aardappel en winterpeen halverwege om en keer de vissticks. Let op de vissticks dat ze niet te hard gaan. Mocht dat zo zijn, kun je deze er iets eerder uithalen.

Meng de mayonaise met de honing en mosterd. Serveer samen met de vissticks, peen & aardappels

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel