Kapsalon

voor 4 personen



gewoon plantbased

INGREDIËNTEN

Voor de kapsalon

- 1 kg aardappelen
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 350 g Vivera plantaardige shoarma
- 150 g plantaardige geraspte kaas
- ½ komkommer
- 200 g snoeptomaatjes
- 2 handen ijsbergsla
- Olijfolie
- Peper & zout

Voor de knoflooksaus

- 4 el plantaardige mayonaise
- 8 el Alpro plantaardige kwark
- 2 teentjes knoflook
- Snuf peper
- Snuf zout

WAT HEB JE NODIG?

- Snijplank
- Koksmes
- Dunschiller of aardappelschilmes
- Grote ovenschaal of bakplaat
- Bakpapier
- Mengkom
- Kleine kom voor de saus
- Knoflookpers
- Grote wok of koekenpan
- Houten lepel of spatel
- Saladekom
- Lepel voor de saus
- Serveerlepel





AAN DE SLAG

1 Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil (of was) de aardappelen en snijd ze in frietvormige reepjes.
Doe ze in een ovenschaal met bakpapier en meng met olijfolie, peper en zout.
Rooster ongeveer 40 minuten in de oven.
Schep halverwege om, zodat de frietjes lekker krokant worden.

2 Knoflooksaus maken

Pers de knoflook en meng in een kom met de plantaardige mayonaise en de Alpro plantaardige kwark.
Breng op smaak met peper en zout.
Zet apart in de koelkast.

3 Shoarma en groenten bakken

Snijd de rode ui in halve ringen en de paprika in reepjes.
Verhit een beetje olijfolie in een wok of koekenpan.
Bak eerst de Vivera shoarma 2–3 minuten.
Voeg daarna de ui toe en bak 2–3 minuten mee.
Voeg als laatste de paprika toe en bak nog 2–3 minuten mee.

4 Kapsalon opbouwen

Haal de aardappels uit de oven.
Verdeel het shoarma-ui-paprikamengsel erover.
Bestrooi met de plantaardige kaas.
Zet 8–10 minuten onder de grill of in de oven tot de kaas gesmolten en licht goudbruin is.

5 Salade maken

Snijd de komkommer in halve plakjes en de snoeptomaatjes doormidden. Meng met de ijsbergsla.

6 Serveren & genieten!

Verdeel de salade over de kapsalon en maak af met een royale laag knoflooksaus. Serveer direct en smullen maar!