

Boerenkool Mexican style

VOOR 4 PERSONEN ~ S ~ 352 KCAL

Ingrediënten

600 g zoete aardappelen, geschild en in kleine blokjes
400 g verse boerenkool, in reepjes
265 g gekookte zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
1 groene peper, fijngehakt
150 g 20+-kaas, geraspt
1 biologische limoen, sap en rasp
2 tl peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 250 °C en zet op de hoogste grillstand. Kook de aardappel in een kookpan met een laagje water in circa 10 minuten gaar en giet af. Meng de gekookte aardappel met de boerenkool, bonen, groene peper en de helft van de kaas en limoensap. Breng op smaak met de peper en zout naar smaak en doe in een grote ovenschaal. Strooi de resterende kaas erover en zet 5 minuten onder de grill. Haal uit de oven, besprenkel met het resterende limoensap en strooi de limoenrasp erover.