Creamy Chimichurri Loaded Chips!

mit veganen BBQ-Strips und Rüebli-Slaw

Vegan 40 – 50 Minuten • 4.330 kj/1.035 kcal • Tag 3 kochen

7

vorw. festk. Kartoffeln

Koriander

rote Peperoncini

Limette, ungewachst

Knoblauchzehe

vegane Mayonnaise

veganer Burger Patty

rote Zwiebel

Rüebli

Salatherz (Romana)

Veganes cremiges Sojaprodukt

BBQ-Sauce

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
vorw. festk. Kartoffeln	1 x	800 g	2 x	800 g
Koriander	1 x	10 g **	1 x	10 g
rote Peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Limette, ungewachst	1 x	75 g	2 x	75 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
vegane Mayonnaise	2 x	25 g	4 x	25 g
veganer Burger Patty **15) 16)**	1 x	200 g	2 x	200 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Rüebli	2 x	100 g	4 x	100 g
Salatherz (Romana)	1 x	170 g	2 x	170 g
Veganes cremiges Sojaprodukt **11)**	1 x	100 g	2 x	100 g
BBQ-Sauce	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Öl*, Zucker*	Angaben im Text			
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

*Gut im Haus zu haben.
**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	494 kj/118 kcal	4330 kj/1035 kcal
Fett	7.06 g	61.94 g
– davon ges. Fettsäuren	1.82 g	15.92 g
Kohlenhydrate	9.67 g	84.77 g
– davon Zucker	2.13 g	18.67 g
Eiweiss	3.19 g	27.97 g
Salz	0.244 g	2.139 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene : 9) Senf **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen **16)** Gerste.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).

1

Pommes vorbereiten

Heize den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vor.

Gewaschene Kartoffeln erst längs in 0.5 cm dünne Scheiben schneiden und dann die Scheiben in 0.5 cm breite Stifte schneiden, sodass eine **Pommesform** entsteht.

Pommes in ein Sieb geben und 1 Min. unter warmen **Wasser** abspülen.

Pommes aus dem Sieb nehmen, mit einem Handtuch trocknen und zusammen mit 2 EL [**4 EL**] **Mehl*** in einer grossen Schüssel vermengen, sodass alle **Pommes** gut bedeckt sind.

2

Pommes backen

Pommes auf einem mit Backpapier belegten Backblech möglichst ohne Überschneidungen verteilen und mit 2 EL [**4 EL**] **Öl*** beträufeln.

Tipp: *Nutze für 4 Personen 2 Backbleche. Pommes im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen und nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.*

Währenddessen **Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen.

Limette heiss abwaschen und 1 TL [**2 TL**] der Schale abraffeln.

Limette vierteln.

3

Für die Aioli

Korianderblätter fein hacken.

Peperoncini (Achtung: scharf!) halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.

In einer kleinen Schüssel vegane **Mayonnaise** zusammen mit den **gehackten Kräutern**, **Peperoncini**, **Limettenabrieb**, dem **Saft** von 1 [2] **Limettenviertel** und 2 EL [**4 EL**] **Öl*** vermengen.

Knoblauch dazupressen und mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

4

Für den Rüeblislaw

In einer grossen Schüssel veganes cremiges **Sojaprodukt** zusammen mit den **Saft** von 1 [2] **Limettenviertel**, 1 EL [**2 EL**] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Rüebli** schälen und grob in die grosse Schüssel raspeln. **Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden und ebenfalls in die grosse Schüssel geben. Veganes **Burger Patty** in 0.5 cm dünne Streifen schneiden.

5

Veganes Patty anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [**2 EL**] **Öl*** erhitzen und darin das vegane **Burger Patty** und drei Viertel der **Zwiebelstreifen** bei mittlerer Hitze für 4 – 6 Min. anbraten.

Pommes nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und kräftig **salz**en*.

Restliche **Zwiebelstreifen** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

Pommes auf dem Teller verteilen, mit dem **veganen Patty** und **Zwiebelstreifen** toppen und die **Chimichurri-Mayonnaise** darüber verteilen.

Rüeblislaw daneben anrichten und geniessen.

En Guete!

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!

Creamy chimichurri loaded chips!

with vegan BBQ strips and carrot slaw

Vegan 40-50 minutes • 4.330 kj/1.035 kcal • Cook on day 3

7

Mainly waxy potatoes

Coriander

Red peperoncini

Lime, unwaxed

Garlic clove

Vegan mayonnaise

Vegan burger patty

Red onion

Carrots

Lettuce heart (romaine)

Vegan creamy soy product

BBQ sauce

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*, sugar*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 small bowl, 1 sieve and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Mainly waxy potatoes	1 x	800 g	2 x	800 g
Coriander	1 x	10 g **	1 x	10 g
Red peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Lime, unwaxed	1 x	75 g	2 x	75 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Vegan mayonnaise	2 x	25 g	4 x	25 g
Vegan burger patty **15) 16)**	1 x	200 g	2 x	200 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Carrots	2 x	100 g	4 x	100 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Vegan creamy soy product **11)**	1 x	100 g	2 x	100 g
BBQ sauce	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Oil*, sugar*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	494 kj/118 kcal	4.330 kj/1.035 kcal
Fat	7.06 g	61.94 g
– incl. saturated fats	1.82 g	15.92 g
Carbohydrate	9.67 g	84.77 g
– incl. sugar	2.13 g	18.67 g
Protein	3.19 g	27.97 g
Salt	0.244 g	2.139 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 9) Mustard **10)** Celery **11)** Soya **15)** Wheat **16)** Barley.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).

1

Prepare fries

Preheat the oven to 240 °C top/bottom heat (220 °C fan oven).

Cut washed potatoes lengthways into 0.5 cm thin slices first, then cut slices into 0.5 cm wide sticks to make a French fry shape.

Place the fries in a sieve and rinse under warm water for 1 min.

Remove fries from sieve, dry with a towel, and mix together with 2 tbsp. [4 tbsp.] flour* in a large bowl so that all fries are well coated.

2

Bake the fries

Spread the fries on a baking tray lined with baking paper, avoiding overlapping them as much as possible, and drizzle with 2 tbsp. [4 tbsp.] oil*.

Tip: *Use 2 baking trays for 4 people. Bake the fries in the oven for 25-30 min. until golden brown, turning once halfway through.*

In the meantime, halve and peel onion and cut it into thin strips.

Peel the garlic.

Wash the lime in hot water and grate 1 tsp. [2 tsp.] of zest.

Cut the lime into quarters.

3

For the aioli

Finely chop the coriander leaves.

Halve peperoncini (warning: spicy!), remove core, and dice finely.

In a small bowl, mix vegan mayonnaise with chopped herbs, peperoncini, lime zest, juice of 1 [2] lime quarters and 2 tbsp. [4 tbsp.] oil*.

Press in garlic and season with salt*, pepper* and a pinch of sugar*.

4

For the carrot slaw

In a large bowl, stir vegan creamy soy product together with juice of 1 [2] lime quarters, 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, salt* and pepper* to make a dressing. Peel carrot and coarsely grate it into the large bowl. Cut lettuce heart in half, remove stalk, cut lettuce into 1 cm wide strips and add to the large bowl as well. Cut vegan burger patty into 0.5 cm thin strips.

5

Fry vegan patty

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and sauté vegan burger patty and three quarters of the onion strips on medium heat for 4-6 min.

Remove fries from oven when cooked and add plenty of salt*.

Add the rest of the strips of onion to the bowl with the dressing and mix everything well. Season with salt* and pepper*.

6

Serve

Apportion fries onto plate, top with vegan patty and onion strips, and spread chimichurri mayonnaise on top.

Serve with carrot slaw and enjoy.

Bon appetit!

Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!

Creamy Chimichurri Loaded Chips !

avec frites BBQ végétaliennes et salade de carottes

7

Végétalien 40 – 50 minutes • 4.330 kj/1.035 kcal • Consommer dans les 3 jours

Pommes de terre à chair ferme

Coriandre

Piment rouge

citron vert non ciré

Gousse d'ail

Mayonnaise végétalienne

Galette végétalienne de hamburger

Oignon rouge

Carottes

Cœur de laitue romaine

Crème cuisine végétalienne au soja

Sauce BBQ

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Huile*, sel*, poivre*, sucre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 bol, 1 passoire et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Pommes de terre à chair ferme	1 x	800 g	2 x	800 g
Coriandre	1 x	10 g **	1 x	10 g
Piment rouge	1 x	15 g	2 x	15 g
Citron vert, non ciré	1 x	75 g	2 x	75 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise végétalienne	2 x	25 g	4 x	25 g
Galette végétalienne de hamburger **15) 16)**	1 x	200 g	2 x	200 g
Oignon rouge	1 x	80 g	2 x	80 g
Carottes	2 x	100 g	4 x	100 g
Salade (romaine)	1 x	170 g	2 x	170 g
Crème cuisine végétalienne au soja **11)**	1 x	100 g	2 x	100 g
Sauce barbecue	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Huile*, sucre*	Détails dans le texte			
Sel*, poivre*	selon les goûts			

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.
**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	494 kj/118 kcal	4.330 kj/1.035 kcal
Lipides	7.06 g	61.94 g
– dont acides gras saturés	1.82 g	15.92 g
Glucides	9.67 g	84.77 g
– dont sucre	2.13 g	18.67 g
Protéines	3.19 g	27.97 g
Sel	0.244 g	2.139 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 9) moutarde **10)** céleri **11)** soja **15)** blé **16)** orge

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

1

Préparer les frites

Préchauffer le four à 240 °C (220 °C pour un four à chaleur tournante).

Couper d'abord les pommes de terre lavées en tranches fines de 0.5 cm dans le sens de la longueur, puis couper les tranches en bâtonnets de 0.5 cm de large de manière à obtenir une forme de frites.

Mettre les frites dans une passoire et les rincer pendant 1 minute sous l'eau chaude.

Retirer les frites de la passoire, les sécher avec un torchon et les mélanger à 2 cs [4 cs] de farine* dans un saladier de manière à ce que toutes les frites soient bien recouvertes.

2

Cuire les frites

Répartir les frites sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en évitant autant que possible les chevauchements et les arroser de 2 cs [4 cs] d'huile*.

Astuce : *utilisez deux plaques de four pour 4 personnes. Enfourner les frites 25 à 30 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et les retourner à mi-cuisson.*

Pendant ce temps, couper l'oignon en deux, l'éplucher et le couper en fines tranches. Peler l'ail.

Laver le citron vert à l'eau chaude et râper 1 cc **[2 cc]** de zeste.

Couper le citron vert en quatre.

3

Pour l'aïoli

Hacher finement les feuilles de coriandre.

Couper le piment (attention, ça pique !) en deux, enlever les graines et couper en petits dés.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise végétalienne avec les fines herbes hachées, le piment, le zeste de citron vert, le jus d'un 1 [2] tranche[s] de citron vert et 2 cs [4 cs] d'huile*.

Y presser l'ail et assaisonner avec du sel*, du poivre* et une pincée de sucre*.

4

Pour la salade de carottes

Dans un saladier, mélanger la crème cuisine végétalienne de soja avec le jus d'1 [2] tranche[s] de citron vert, 1 cs [2 cs] d'huile*, du sel* et du poivre* pour obtenir une vinaigrette. Peler les carottes et les râper grossièrement dans le saladier. Couper le cœur de laitue en deux, retirer le trognon et couper en lanières d'1 cm de large et verser dans le saladier. Couper la galette de hamburger végétalienne en lanières de 0.5 cm d'épaisseur.

5

Faire revenir la galette de hamburger végétalien

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une grande poêle et y faire revenir la galette de hamburger végétalien et les trois quarts des lamelles d'oignon à feu moyen pendant 4 à 6 minutes.

Retirer les frites du four une fois le temps de cuisson écoulé et les saler* généreusement. Mettre la salade et la vinaigrette dans le saladier et bien mélanger. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

6

Dresser

Répartir les frites dans l'assiette, garnir des lamelles de galette végétalienne et d'oignon et ajouter la mayonnaise chimichurri dessus.

Disposer le gratin à côté et déguster.

Bon appétit !

Piment

Soyez prudent lors du dosage car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !