

DINNERLY



Aardappelpuree met brie en walnoten geserveerd met champignons met harissa



ca. 35min



2 personen

Hoe transformeren we een klassieker als aardappelpuree tot een decadent en verrassend feestmaal? Nou, met die uitdaging weten we bij Dinnerly wel raad: we mengen er zachte brie doorheen, roosteren champignons met pittige harissa en maken het geheel af met opgebakken prei en walnoten. Wat een plezier, wat een smaak, wat een recept!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk brie ⁷
- 1 netje kruimige aardappels
- 1 prei
- 250g champignons
- 1 zakje harissa
- 25g walnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el melk ⁷
- 4el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 855kcal, vet 60.7g, koolhydraten 48.6g, eiwit 27.7g



1. Aardappels koken

Laat de **brie** in de koelkast liggen tot je 'm gaat snijden. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij in grove stukken. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 15-20min gaar. Laat uitlekken in een vergiet en zet afgedekt opzij in de pan.



2. Groenten snijden

Halveer de **prei** in de lengte en snij in halve ringen van ca. 0,5cm dik. Was de **preiringen** grondig in een vergiet en laat goed uitlekken. Schrob evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in vieren).



3. Groenten opbakken

Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **prei** toe met een snuf zout en roerbak 5min tot de **prei** zacht is. Kruid met flink wat peper, schep de **prei** uit de pan en zet even opzij. Smelt 1el boter in dezelfde pan. Voeg de **champignons** toe met een snuf zout en bak 7-8min op middelhoog vuur tot ze gaar en mooi bruin zijn.



4. Harissa toevoegen

Snij de **brie** in de lengte in dunne plakken. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Voeg de knoflook toe aan de **champignons** en bak ca. 1min mee. Haal de pan van het vuur en roer **1/4e van de harissa** (of meer naar smaak) door de **champignons**. Breek de **noten** in kleine stukjes.



5. Pureren en serveren

Voeg 1el boter, 2el melk en 1el mosterd toe aan de **aardappels** en stamp ze tot een romige **puree**. Kruid met peper en zout. Schep de **puree** op de borden, leg de **brie** erop, verdeel de **prei** en **champignons** erover en garneer met de **noten**.



6. Nog 3 minuutjes over?

Heb je wat tijd over? Dan kun je de noten ook lekker roosteren. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de stukjes walnoot 2-3min tot ze mooi gebruind zijn. Pas wel op: ze branden snel aan!