



Hartige aardappelschotel met kaas

met champignons en salade



ca. 1u



2 personen

Het is maar goed dat het niet altijd zomer is, want sommige gerechten smaken toch niet helemaal hetzelfde op warme dagen. Deze aardappelschotel bijvoorbeeld, met romige champignonsaus en kaas; eenvoudige ingrediënten waarmee je toch iets heel lekkers in elkaar draait. Comfortfood voor jong en oud!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1x babyromanasla
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x plakjes Emmentaler ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

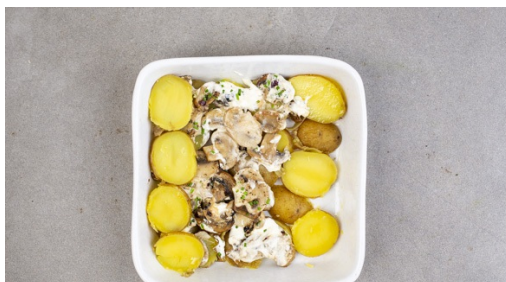
Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 64.9g, koolhydraten 49.0g, eiwit 29.1g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Kook de **aardappels incl. schil** 10min voor en giet af in een zeef. Ze mogen nog niet gaar gekookt zijn.



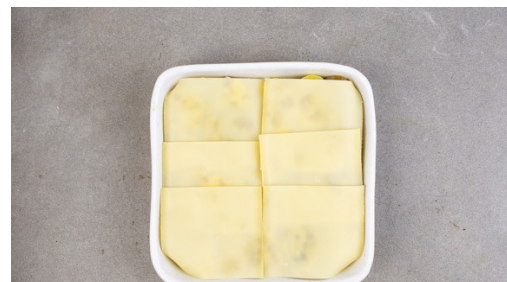
4. Ovenschotel maken

Snijd de **aardappels** in dunne plakken. Als de **aardappels** nog te heet zijn, gebruik dan wat keukenpapier om ze vast te pakken. Vet een ovenschaal in met 1el olijfolie en leg de **groenten** erin. Begin met een laagje **aardappels**, en dan een laagje **champignonsaus**, bedek weer met een laagje **aardappels**. Ga zo verder, tot alles opgebruikt is.



2. Groenten snijden

Snijd de **babyromanasla** in grove repen, verwijder de stronk. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd in dunne plakken. Halveer en pel de **ui**, hak **een helft** fijn en snijd de **andere helft** in fijne reepjes. Snijd de **bieslook** in kleine rolletjes.



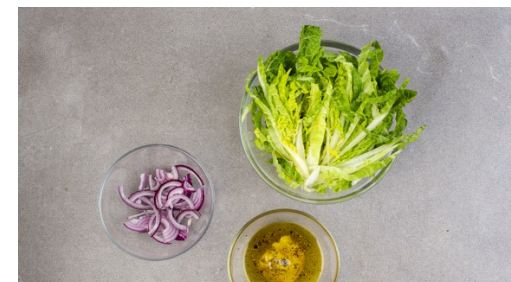
5. Ovenschotel bakken

Bedek de **ovenschotel** met de **kaas**. Bak 20-25min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en de **aardappels** gaar zijn.



3. Champignonsaus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gehakte ui** 1-2min. Draai het vuur hoger en voeg de **champignons** toe, bak 5-8min. Draai het vuur weer lager en roer de **crème fraîche** er door. Laat het geheel 2-3min zachtjes koken. Voeg ca. **3/4e van de bieslook** toe, roer door en breng de **sous** op smaak met zout en peper.



6. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el mosterd en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **salade** en de **uireepjes**. **Tip:** als je niet zo van **rauwe ui** houdt kun je de **uireepjes** een paar minuten in heet water leggen en dan goed afgieten. Bestrooi de **ovenschotel** met de **rest van de bieslook** en serveer met de **salade**.