



Portobello's met porcinisaus

met gebakken aardappels en spinaziesalade



ca. 35min



2 personen

Portobello's zijn een geweldig ingrediënt in de vegetarische keuken, omdat ze na bereiding een bijna vlezige textuur krijgen en veel umami leveren. Wij houden vooral van portobello's omdat ze zo lekker groot zijn! Vandaag bakken we ze in de oven en gieten er een heerlijke porcini-pepersaus overheen - je kunt immers nooit genoeg umami hebben! Je serveert ze met in de oven gebakken aardappels en spinaziesalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 4 portobello's
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje zwarte pepperkorrels
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 10g verse bieslook
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- ½el boter ⁷
- ½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan
- maatbeker
- bakkwast

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

Kooktip

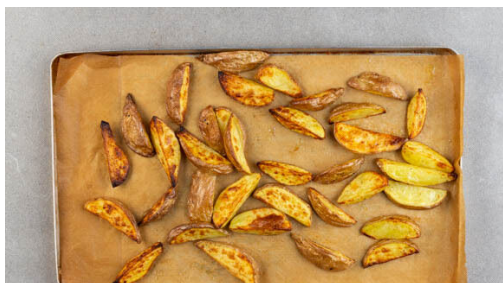
Plet de peperkorrels een beetje voor een sterkere smaak.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

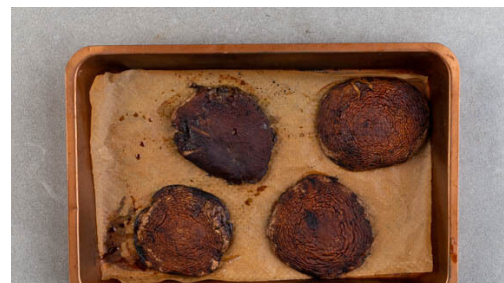
Voedingswaarde per portie

calorieën 630kcal, vet 39.3g, koolhydraten 55.7g, eiwit 12.9g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Bak ze in 25-30min goudbruin in de oven. Schep halverwege de baktijd een keer om.



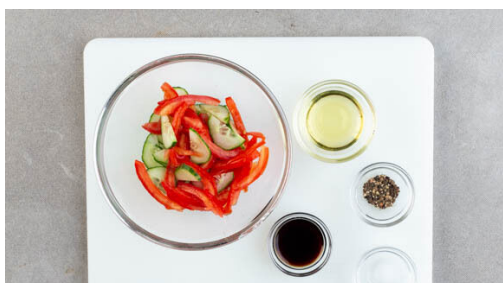
2. Portobello's bakken

Meng een **kruidenolie** van **1el sojasaus**, 1el olijfolie en 2el balsamicoazijn. Bestrijk de **portobello's** rondom met de **kruidenolie** en leg ze met de buitenkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak 10-12min onderin de oven, tot de **portobello's** gaar zijn. Houd de vrijgekomen **braadsappen**.



3. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe het **porcinipoeder** en ½el bloem in een kleine kookpan met ½el boter en verwarm ca. 2min al roerende op laag vuur. Voeg de **knoflook** en de **helft van de peperkorrels** toe (**zie kooktip, links**). Voeg 300ml heet water toe en breng aan de kook. Laat de **sous** 10-12min zachtjes koken op laag vuur, roer regelmatig.



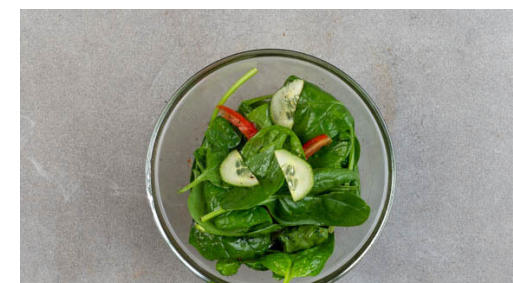
4. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf zout en peper. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in dunne partjes en meng ze met de **komkommer** en de **dressing**. Breng op smaak met zout en peper.



5. Dip maken

Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes. Meng **1el bieslook** met 2el mayonaise en breng de **dip** op smaak met zout en peper. Roer de **rest van de bieslook** door de **sous**.



6. Salade afmaken

Schenk de **braadsappen** in de **sous**, breng aan de kook en breng op smaak met de **rest van de sojasaus**, zout en peper. Schep de **helft van de spinazie of meer** door de **salade**. Verdeel de **portobello's** over borden en bedruppel met de **sous**. Serveer met de **aardappels** en de **dip**. Geef de **spinaziesalade** erbij.