

Truffelfriet met champignons

en rucola, kaas met pijnboompitten



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- Zaanse mayonaise ^{3,6,9,10}
- cherrytomaten
- vastkokende aardappels
- pijnboompitten ¹⁵
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- rucola
- kastanjechampignons
- truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

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

Allergenen

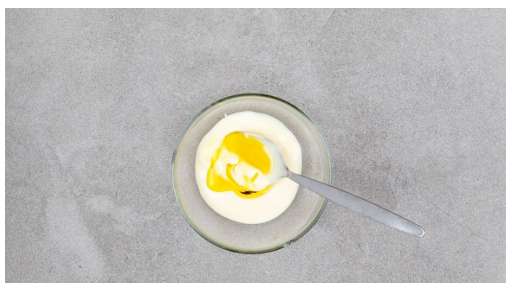
eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



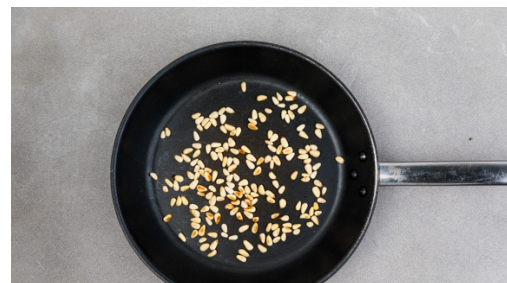
1. Friten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** goed schoon of schil ze. Snijd de **aardappels** in dunne plakken en daarna in dunne, lange **friten**. Verdeel de **friten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper naar wens. Bak in 20-30min goudbruin in de oven. Hussel tussendoor eenmaal om.



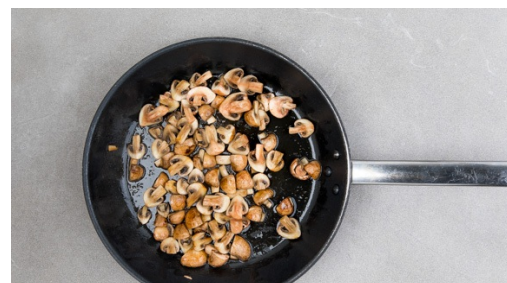
4. Truffelmayonaise maken

Doe de **mayonaise** in een kommetje en voeg **2/3e van de truffelolie** toe. Roer met een vork of lepel tot een gladde **sous** ontstaat. Eerst lijkt de **sous** te schiften, maar blijf doorroeren, de **truffelmayonaise** wordt vanzelf glad. Gebruik de **rest van de truffelolie** voor een ander recept.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op: de **pitten** kunnen snel verbranden, dus schud de pan af en toe of roer door. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en zet apart.



5. Champignons bakken

Schrob en snijd de **champignons** in vieren. Snijd grotere **champignons** in nog kleinere stukken. Verhit 1-2tl olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** 5-8min tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met zout en peper.



3. Toppings voorbereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om zo dun mogelijke vlokken van de **kaas** te schaven en houd de **kaasvlokken** apart. Halveer de **cherrytomaten**. Spoel de **rucola** om met koud water en laat de **blaadjes** in zeef uitlekken.



6. Serveren

Meng de **rucola** met de **cherrytomaten** en gebakken **champignons**. Verdeel de **friten** over de borden. Lepel de **truffelmayo** erover en garneer met de **groenten**, **pijnboompitten** en **kaas**.