



Ovenaardappels met champignonsaus

met kaas en salade met tomaat



ca. 45min



2 personen

Als je de titel van dit recept leest, begint het water je waarschijnlijk al in de mond te lopen. En what you see is what you get: absoluut soul food! Dampende aardappels met een hartige champignonsaus die barst van de umami. Erbij bosuitjes, geraspte kaas en een knapperige salade met tomaat. Een echt feel-good gerecht waar je niet fout mee kunt gaan.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 tomaat
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 50ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- garde

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 437kcal, vet 17.4g, koolhydraten 56.0g, eiwit 14.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Snijd de **aardappels** in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met bakpapier en bedruppel met de gesmolten boter. Bestrooi met een snuf peper en zout en bak de **aardappels** 22-28min in de oven, tot ze gaar en licht krokant zijn. Draai ze halverwege een keer om. Veeg de pan niet schoon.



4. Ingrediënten voorbereiden

Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Snijd de **tomaat** in stukjes van ca. 2cm.



2. Groenten snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Snijd de **groene en de witte delen** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus koken

Roer 2el bloem door de **champignons**. Zet het vuur op middelhoog en voeg al roerende 250ml water, 50ml melk en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Breng de **saus** aan de kook en laat in 3-5min een beetje indikken. Proef en breng op smaak met peper en zout en houd de **saus** afgedekt tot het serveren warm.



3. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **witte bosuiringen** met de **helft van de knoflook** in ca. 1min zacht. Voeg de **champignons** met 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout toe aan de **bosui** in de koekenpan. Zet het vuur op medium tot hoog en bak de **champignons** 6-8min.



6. Afmaken en serveren

Meng de **rest van de knoflook** met 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout en schep de **mesclun** en de **tomaat** erdoor. Verdeel de **champignonsaus** over de **aardappels** en bestrooi ze met de **kaas** en de **groene bosuiringen**. Serveer met de **salade**.