



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 porcinisaus overheen - je kunt immers nooit genoeg umami hebben! Je serveert ze met aardappels uit de oven en spinaziesalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 4 portobello's
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 10g verse bieslook
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- ½el boter ³
- ½el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁵

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- maatbeker
- bakkwast

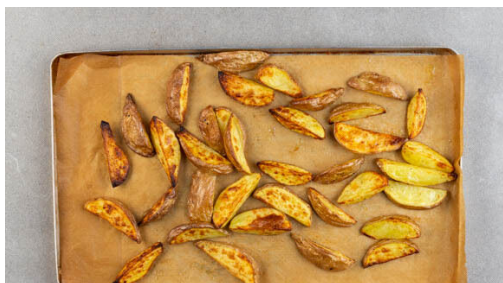
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4), sulfieten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 615kcal, vet 39.0g, koolhydraten 53.8g, eiwit 12.1g



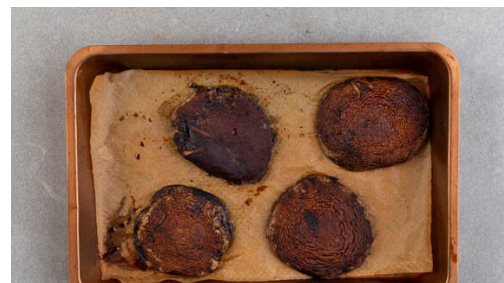
1. Aardappels bakken

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



4. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf gemalen peper en zout. 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**. Proef de **salade** en breng verder op smaak met peper en zout.



2. Portobello's bakken

Maak 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 stuk bakpapier in een ovenschaal. Zet op een rooster onderin de oven en bak 10-12min tot de **portobello's** gaar zijn. Bewaar de vrijgekomen **braadsappen**.



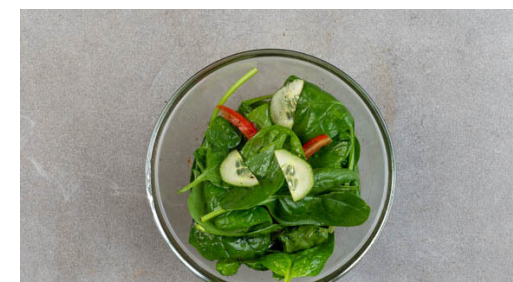
5. Dip maken

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



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 300ml heet water toe, kruid goed met peper en breng aan de kook. Laat de **sous** 10-12min zachtjes koken op laag vuur, roer regelmatig.



6. Salade afmaken

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