



Gebakken aardappeltjes op rucola

met groente, pestodressing en pompoenpitten



40-50min



2 personen

Rucola is een zeer veelzijdige groente en vandaag schittert ie in een dubbelrol: als salade bij de goudbruin gebakken aardappels met champignons, ui en tomaat. En in de romige pestodressing met basilicum. Knapperige pompoenpitten maken deze veganistische traktatie compleet!

Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 250g kastanjechampignons
- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 50g rucola
- 10g verse basilicum
- 50g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- 2 grote koekenpannen
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- dunschiller
- vergiet

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 847kcal, vet 51.2g, koolhydraten 73.7g, eiwit 20.7g



1. Aardappels voorkoken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil **750g aardappels** (of meer bij grote trek) en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg toe aan het kokende water en kook de **aardappels** 8-10min voor. Giet af in een vergiet en laat de **aardappels** uitstomen.



4. Aardappels bakken

Verhit 2 grote koekenpannen op medium tot hoog vuur met elk 2el olijfolie en verdeel de **aardappels** erover. Bak de **aardappels** in 16-20min goudbruin. Schep de **aardappels** goed om zodat ze gelijkmatig en mooi bruin worden. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groente snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze, afhankelijk van grootte, in vieren of in zessen. Halveer de **cherrytomaten**. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd grof.



5. Groente bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **rest van de pompoenpitten** 2-4min, tot ze knisperen en goudbruin zijn. Schep uit de pan en zet opzij. Verhit dezelfde pan met 1el olijfolie en bak de **champignons** 3-4min. Voeg de **tomaten** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met peper en zout.



3. Dressing maken

Doe ca. **¼ van de rucola**, de **basilicum incl. steeltjes**, de **knoflook** en de **helft van de pompoenpitten** met 2el olijfolie, 2el lichte azijn en 3-4el water in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een romige **pesto**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **rest van de rucola** over de borden en schep de **gebakken aardappels** en **groente** erbovenop. Besprenkel met de **pestodressing** en bestrooi met de **geroosterde pompoenpitten**.