DINNERLY

Ovenaardappels met champignonsaus

met kaas en een frisse salade

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 voor iedereen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas [1,3]
- 2 tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk [3]
- 2el boter [3]
- 2el bloem [2]
- peper en zout
- balsamicoazijn [4]

KOOKGEREI

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

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), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 442kcal, vet 17.6g, koolhydraten 56.7g, eiwit 14.8g

1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Snij de **aardappels** in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel de gesmolten boter erover en bestrooi met wat peper en zout. Bak de **aardappels** 22-28min in de oven, tot ze gaar en een beetje krokant zijn. Draai ze halverwege een keer om.

2. Groenten snijden & bakken

Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze in kwarten. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en hak 'm fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **witte bosui** met de helft van de knoflook in ca. 1min zacht.

3. Champignons bakken

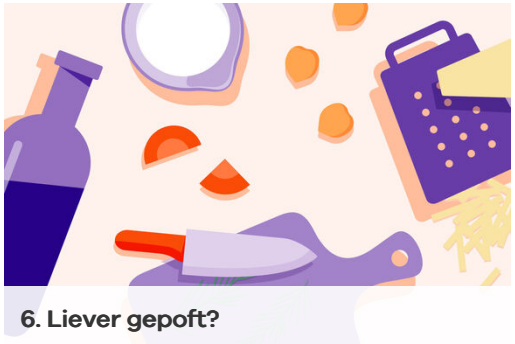
Voeg de **champignons** met 1el balsamicoazijn en wat peper en zout toe aan de koekenpan. Zet het vuur medium tot hoog en bak de **champignons** 6-8min. Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in blokjes.

4. Saus koken

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

5. 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 **aardappels** over de borden, giet de **champignonsaus** erover en bestrooi met de **kaas** en de **groene bosui**. Serveer de **geroosterde aardappels** met de **salade**.



6. Liever gepoft?

Je kunt dit gerecht ook prima met grote pofaardappels maken. Snij ze in de lengte doormidden en prik met een vork een paar keer in de schil. Bak ze 30-35min in de oven en prak de binnenkant voor het serveren (met een beetje boter) los. Ook heerlijk!

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl **#dinnerly**