



Traybake met truffelfrietten

en champignons, rucola met kaas



30-40min



2 personen

Wat als je het traditionele 'frietje met' eens een luxe twist geeft? Dat doen wij vandaag voor je! Je bakt de frieten in de oven en topt ze vervolgens met smaakvolle truffelmayonaise. Wij krijgen geen genoeg van toppings, dus verrijk je jouw bordje truffelfriet ook met gebakken champignons, frisse cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en heerlijke Italiaanse kaas.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1x cherrytomaten
- 1x rucola
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 flesje truffelolie
- 1x kastanjechampignons

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

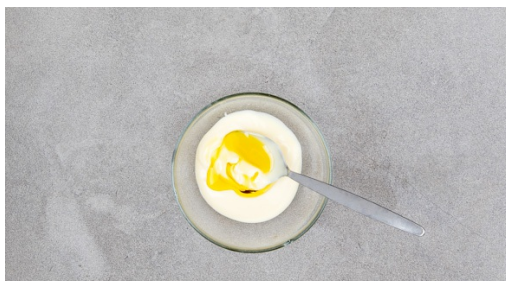
Voedingswaarde per portie

calorieën 738kcal, vet 44.2g, koolhydraten 66.6g, eiwit 18.8g



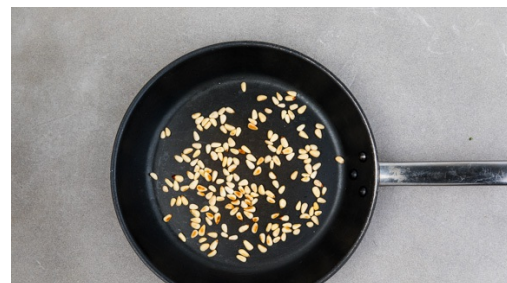
1. Frieten bakken

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



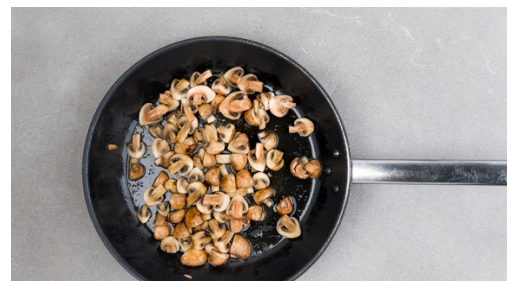
4. Truffelmayonaise maken

Meng de **mayonaise** met **2/3e van de truffelolie** tot een gladde **sous** ontstaat. Eerst lijkt de **sous** te schiften, maar blijf doorroeren, de **truffelmayo** wordt vanzelf glad. Gebruik de **rest van de truffelolie** voor een ander recept.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit 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 en **grotere exemplaren** in zessen. 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 de **kaas** te schaven. Halveer de **cherrytomaten**. Was de **rucola** met koud water en laat de **blaadjes** in zeef uitlekken.



6. Serveren

Meng de **rucola** met de **cherrytomaten** en **champignons**. Verdeel de **frieten** over de borden. Lepel de **truffelmayo** erover en gaarneer met de **groenten**, **pijnboompitten** en **kaas**.