



Gebakken aardappels met pestodressing

en veel groenten op een bedje van rucola



40-50min



2 personen

Rucola is een zeer veelzijdige groente; je kunt 'm zowel warm als koud eten, of in pesto's en dressings verwerken. Rucola was razend populair in Middeleeuws Europa, maar rondom het Victoriaans tijdperk raakte de bladgroente vreselijk passé. Sinds de jaren '90 is rucola gelukkig weer helemaal terug. Wij serveren 'm vandaag rauw als salade én als onderdeel van een kruidige pesto.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1x kastanjechampignons
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 20g verse basilicum
- 1 flesje basilicumolie
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Gebruik je liever de oven? Verwarm die voor op 210°C en rooster de aardappeltjes gemengd met 2-3el olijfolie en een snuf zout 15-20min.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 66.2g, koolhydraten 56.1g, eiwit 19.1g



1. Aardappels koken

Breng licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg ze aan de pan toe zodra het water kookt en kook de **aardappels** 8-10min voor. Giet af in een vergiet en laat de **aardappels** uitstomen.



4. Aardappels bakken

Verhit 2 grote koekenpannen met elk 3-4el olijfolie op middelhoog tot hoog vuur en verdeel er de **aardappels** over. Bak de **aardappels** in 16-20min goudbruin (**zie tip, links**). Breng op smaak met peper en zout. Zorg ervoor dat je de **aardappels** niet te vaak omscheept, zo worden ze extra knapperig.



2. Groenten snijden

Boen de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** grof.



5. Groenten bakken

Rooster de **rest van de pompoenpitten** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot ze een ploppend geluid maken. Leg op een bord opzij. Verhit 1-2el olijfolie in dezelfde pan en bak de **champignons** 3-5min op hoog vuur. Voeg de **tomaten** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met peper en zout.



3. Dressing maken

Doe ca. **1/4e van de rucola**, de **basilicum**, **knoflook** en de **helft van de pompoenpitten** met de **basilicumolie**, 1el (wittewijn)azijn, 1-2el water en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **dressing** op smaak met peper en evt. meer zout.



6. Serveren

Verdeel de **rest van de rucola** over de borden en schep de **gebakken aardappels** en **groenten** erbovenop. Lepel de **dressing** erover en bestrooi met de **pompoenpitten**.