

DINNERLY



Aardappels met spek en champignons in romige preisaus



ca. 30min



2 personen

Het is weer tijd voor lekker comfort food! Deze maaltijd is vol van smaak door de romige preisaus, knapperige spekjes en goudbruin geroosterde champignons. En dat wordt allemaal geserveerd met ouderwets lekkere aardappels. Perfect om na een lange dag van te genieten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 250g kastanjehampignons
- 2x spekreepjes
- 1 prei
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 0,5tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

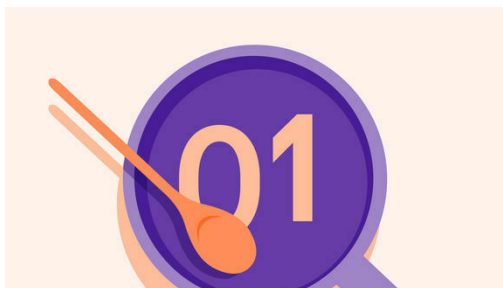
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

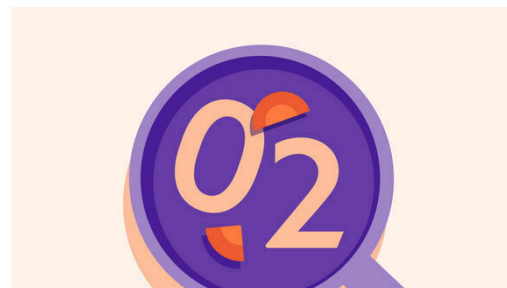
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 783kcal, vet 55.4g, koolhydraten 47.0g, eiwit 23.6g



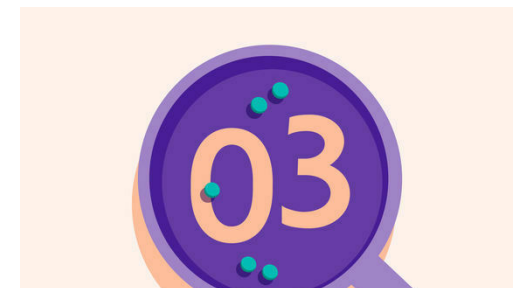
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in vieren (de grotere in zessen). Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



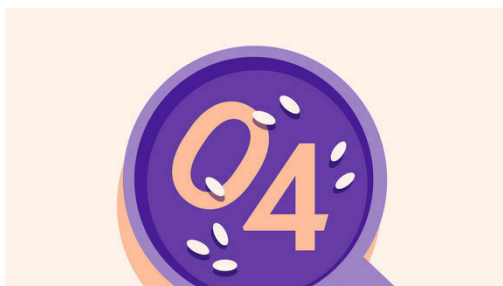
2. Champignons roosteren

Leg de **champignons** op een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1el olijfolie, de knoflook en een snuf peper en zout. Verdeel de **spekreepjes** over de **champignons** en bak 15-18min in de oven, tot de **champignons** goudbruin zijn.



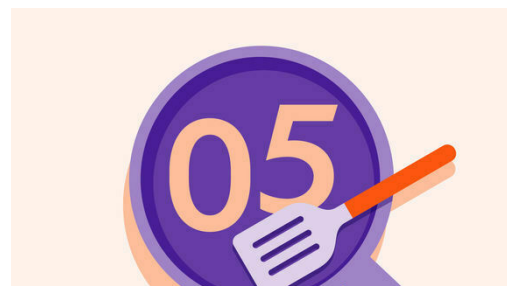
3. Aardappels koken

Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van 2-3cm. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Giet de pan af en laat de **aardappels** uitlekken.



4. Prei bakken

Snij de **prei** in de lengte doormidden. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze dan overdwars in repen van ca. 1cm. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** 2-3min tot hij zacht begint te worden. Voeg de **helft van de kruidenmix** toe en bak nog ca. 1min. Proef en voeg naar smaak meer **kruidenmix** toe.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **crème fraîche**, 1/2tl mosterd en 50-100ml water toe aan de pan met **prei**. Roer en laat ca. 1min sudderen, tot er een **romige saus** ontstaat. Verdeel de **prei** over borden en serveer de **aardappels**, **champignons** en **spekreepjes** erbovenop.



6. Aardappels uit de oven

Je kunt dit gerecht ook als gevulde aardappels serveren. Wrijf de aardappels dan in met olie en zout, wikkel ze in aluminiumfolie en bak ze 20-30min in de oven op 220°C tot ze gaar zijn. Snij ze dan open, prak de binnenkant los met een vork en serveer de groenten en spekreepjes erop.