

DINNERLY



Aardappels met spek en champignons in romige preisaus



ca. 30min



2 personen

Het is weer tijd voor comfort food! Deze maaltijd is heerlijk 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 zakje vastkokende aardappels
- 250g kastanjehampignons
- 2 pakjes spekblokjes
- 1 prei
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

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

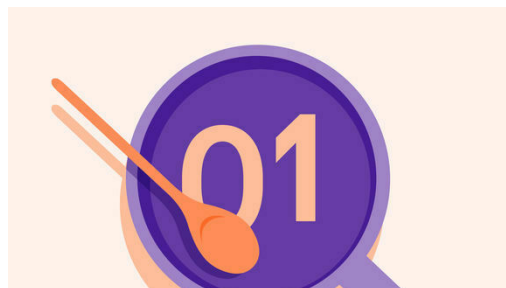
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

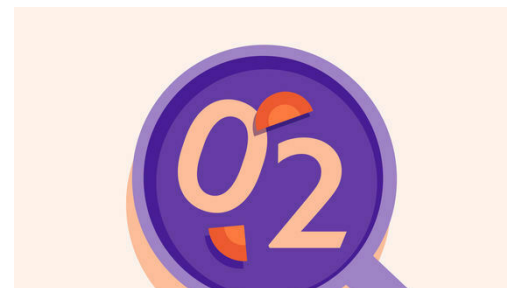
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 885kcal, vet 64.7g, koolhydraten 47.5g, eiwit 27.1g



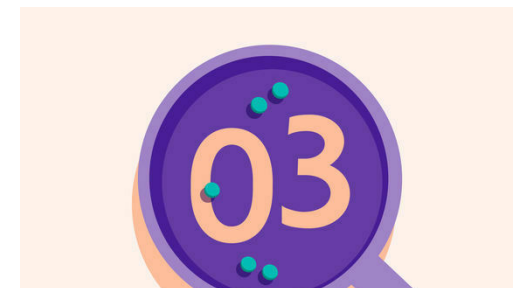
1. Ingrediënten voorbereiden

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 – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in kwarten (de grotere in zessen). Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



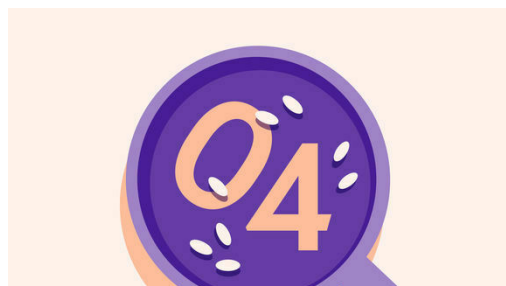
2. Champignons roosteren

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



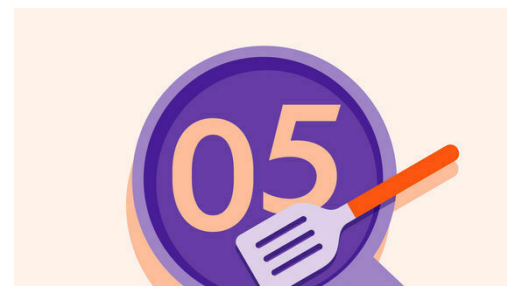
3. Aardappels koken

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



4. Prei bakken

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in repen van 1cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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**, ½tl mosterd en 50-100ml water toe aan de pan met **prei**. Roer en laat ca. 1min koken, tot een **romige saus** ontstaat. Schep de **prei** op borden, verdeel de **aardappels**, **champignons** en **spekreepjes** erover en serveer.



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 open, prak de binnenkant los met een vork en serveer de groente en spekreepjes erop.