

DINNERLY



Kruidig champignonpannetje met aardappels uit de oven en salade



ca. 30min



2 personen

Bij champignons in een romige saus denk je misschien direct aan een biefstuk of schnitzel, maar daarmee doe je de veelzijdige paddenstoel tekort! Deze champignons in crème fraîche met harissakruiden kunnen het namelijk helemaal alleen en vegetarisch af. Ze worden geserveerd met heerlijke aardappels uit de oven en verse rucola. We blijven het zeggen: zonder vlees is hartstikke leuk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 500g champignons
- 1 ui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 zakjes harissakruiden
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 629kcal, vet 40.6g, koolhydraten 53.0g, eiwit 15.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes, meng met 1-2tl olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel de **aardappels** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ze ca. 25min in de oven tot ze van binnen zacht en van buiten goudbruin zijn.



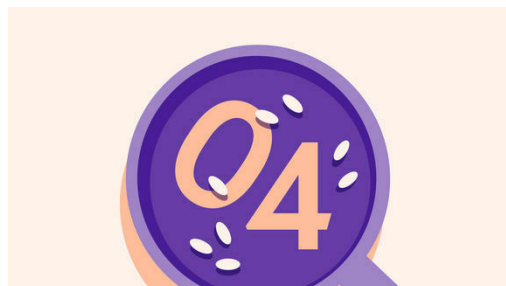
2. Champignons en ui snijden

Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Pel de **ui** en snij in dunne halve ringen. Pel 2 tenen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



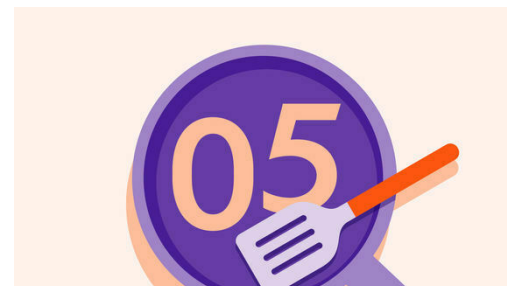
3. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie. Fruit de **ui** ca. 2min op middelhoog vuur en kruid met een flinke snuf zout en een snuf peper.



4. Champignons bakken

Roer de **champignons** en de knoflook door de **ui** en bak mee tot de **champignons** vocht beginnen af te geven. Laat de pan dan 5-8min op middelhoog vuur pruttelen, tot ca. de helft van het vocht verdampt is.



5. Afmaken en serveren

Roer de **crème fraîche** en 3/4e van de **kruidenmix** door de **paddenstoelen**. Proef of je meer **kruidenmix** en evt. wat peper en zout wilt toevoegen. Laat het geheel even warm worden. Meng in een kom 1el olijfolie en 1-2tl azijn met de **rucola**. Verdeel de **champignons** en de **aardappels** over de borden en serveer met de **rucola**.



6. Mag de verwarming hoger?

In dit gerecht gaan de **crème fraîche**, zachte **champignons** en kruidige **harissa** prachtig samen – ze complementeren elkaar en niemand krijgt de overhand. Als het je lekker lijkt, kan je de **harissa** alsnog een extra zetje geven door met de **kruidenmix** 1/2-1tl chilivlokken mee te roeren. Dit maakt het geheel wat heter en zo geef je een lekker gerecht je eigen draai.