



Oogstspecial: kruidige champignonstoof

op romige pastinaakpuree met cheddar en dukkah



30-40min



2 personen

De herfst is een fantastisch culinair seizoen en om dat te vieren zit deze maaltijd vol met herfstige toppers. Je maakt een romige pastinaakpuree met cheddar en dukkah en je serveert er paddenstoelen gestoofd met sojasaus en knoflook bovenop. Voor extra smaak bestrooi je alles met bosui en verse dille.

Wat je van ons krijgt

- 2 pastinaken
- 400g paddenstoelenmix
- 2 tenen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse dille
- 1 bosui
- 50g geraspte cheddar ⁷
- 10g dukkah

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 50ml melk ⁷
- peper en zout
- 5ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

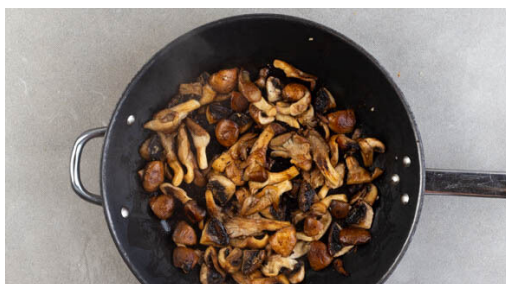
Voedingswaarde per portie

calorieën 526kcal, vet 29.4g, koolhydraten 42.5g, eiwit 21.2g



1. Pastinaken koken

Breng genoeg gezouten water voor de **pastinaak** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **pastinaken** en snijd ze in stukken. Voeg toe zodra het water kookt, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan. Kook de **pastinaak** in 10-15min gaar.



4. Paddenstoelen afmaken

Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg samen met de **sojasaus** en 1tl azijn toe aan de koekenpan. Bak nog 2-3min.



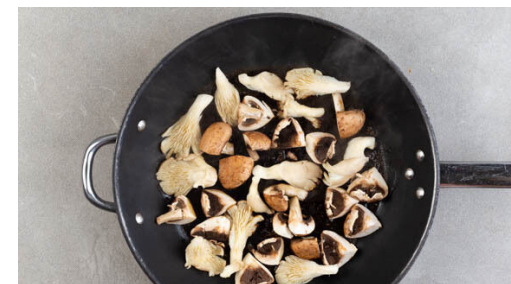
2. Paddenstoelen snijden

Snijd de **kastanjechampignons** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Laat de **oesterzwammen** heel.



5. Smaakmakers snijden

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn en snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Paddenstoelen bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el boter. Voeg de **paddenstoelen** toe en bak de in 3-5min bruin.



6. Pastinaak pureren

Giet de **pastinaak** af en doe terug in de kookpan. Voeg de **kaas**, 50ml melk en 1el boter toe en pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met de **helft van de dukkah** (of meer naar wens) en een flinke snuf peper. Verdeel de **puree** over de borden en bestrooi met de **bosui**. Verdeel de **paddenstoelen** erover en bestrooi alles met de **dille**.