

DINNERLY



Gepofte aardappel met champignonsaus met kaas en salade met tomaat



ca. 45min



2 personen

Als je de titel van dit recept leest, begint het water je waarschijnlijk al in de mond te lopen. En what you see is what you get: absoluut soul food! Grote, dampende aardappelen met een hartige champignonsaus die barst van de umami. Erbij bosuitjes, geraspte kaas en een knapperige salade met tomaat. Een echt feel-good gerecht waar je niet fout mee kunt gaan.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 pofaardappels
- 250g kastanjechampignons
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 tomaat
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- bakkwast
- garde

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 509kcal, vet 17.7g, koolhydraten 70.3g, eiwit 17.1g



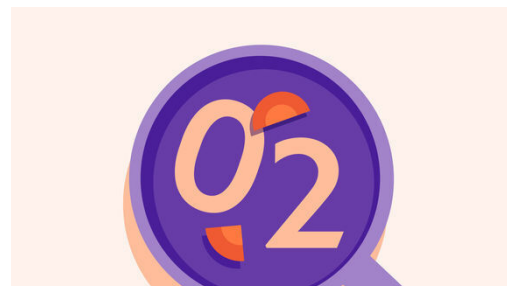
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Snij de **aardappels** in de lengte doormidden en prik ze rondom in met een vork. Bestrijk de **aardappelhelften** met de gesmolten boter en bestrooi met wat zout en peper. Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 30-35min in de oven.



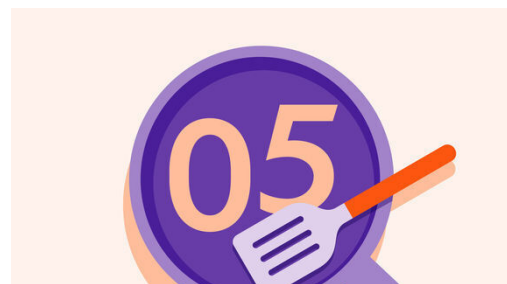
4. Saus koken

Bestuif de **champignons** met 2el bloem en roer door. Zet het vuur op middelhoog en voeg al roerende 250ml water, 50ml melk en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Breng de **saus** aan de kook en laat in 3-5min een beetje indikken. Proef en breng op smaak met zout en peper en houd de **saus** afgedekt tot het serveren warm.



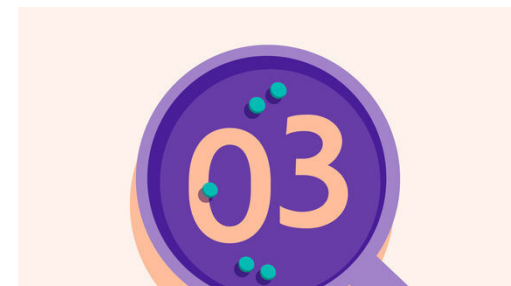
2. Groenten snijden & bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snij ze in vieren. Snij de **groene** en de **witte** delen van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Pel en hak 1 teen knoflook fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de helft van de knoflook met de **witte bosuiringen** in ca. 1min zacht.



5. Afmaken en serveren

Meng de rest van de knoflook met 1el balsamicoazijn en wat zout en peper en schep de **mesclun** en de **tomaat** erdoor. Schep het snijvlak van de gebakken **aardappels** los met een vork (zie stap 6). Verdeel de **champignonsaus** erover en bestrooi ze met de **kaas** en de **groene bosuiringen**. Serveer de **gepofte aardappels** met de **salade**.



3. Champignons bakken

Voeg de **champignons** met 1el balsamicoazijn en wat peper en zout toe aan de **bosui** in de koekenpan. Zet het vuur op medium tot hoog en bak de **champignons** 6-8min. Rasp ondertussen de **kaas** fijn en snij de **tomaat** in stukjes van ca. 2cm.



6. Voor elkaar gemaakt

Aardappelen en boter zijn voor elkaar gemaakt. Wil je meer van deze heerlijke combinatie op je bord? Voeg dan nog een beetje boter en een snufje zout toe aan de losgemaakte aardappelvulling - de boter smelt door de warmte en drupt rechtstreeks door de luchtige vulling. Hemels!