



Mediterraanse groenteragout

met aardappels in zoutkorst en aioli



30-40min



2 personen

Deze mooie aardappeltjes zijn een tikkeltje anders dan anders. Niet alleen heeft de schil een mooie rode kleur, je kookt ze in behoorlijk gezouten water en bakt ze nog even in de oven. Door die royale hoeveelheid zout ontstaat bij het bakken een knapperige zoutkorst. In combinatie met de rijkgepulverde groenteragout en een zelfgemaakt aioli tover je zo een smaakvol gerecht op tafel!

Wat je van ons krijgt

- mayonaise ^{3,10}
- rode ui
- rode paprika
- roodschillige aardappels
- knoflook
- champignons
- verse kruidenmix: peterselie & tijm
- gehakte tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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

Kooktip

Eventueel kun je twee grote kookpannen gebruiken.

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 715kcal, vet 32.7g, koolhydraten 79.8g, eiwit 17.0g



1. Aardappels koken

Boen de **aardappels** schoon en leg ze in een grote kookpan zonder dat ze op elkaar liggen (**zie kooktip, links**). Los 3-4el zout in 1L warm water op en giet het water over de **aardappels**. Breng aan de kook en kook 15-20min op middellaag vuur. Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C.



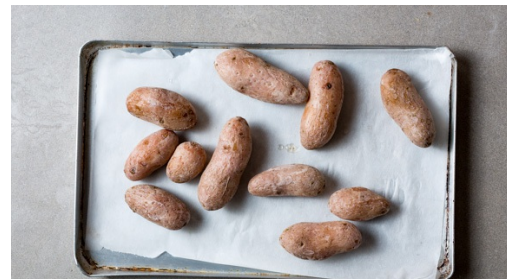
4. Ragout maken

Pel en hak de **knoflook** heel fijn of rasp hem. Voeg na 6-8min bakken 1-2el azijn (bij voorkeur appel of witte wijn), de **gehakte tomaten**, **2/3 van de knoflook** en een snuf suiker aan de pan toe. Zet het vuur middellaag-laag en laat zo nog 8-10min sudderen totdat de **groenten** helemaal gaar zijn.



2. Groente snijden

Snijdt intussen de **paprika** doormidden, verwijder de zaden en zaadlijst en snijd de **paprika** in 1cm grote blokjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Rits de **tijmblaadjes** van de steeltjes.



5. Aardappels bakken

Giet de **aardappels** af, maar droog ze niet af en leg ze in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 10-12min in het lagere deel van de oven totdat een knapperige zoutkorst ontstaat.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **groenten** met de **gehakte ui** en **tijmblaadjes** toe. Bak 6-8min en breng op smaak met peper en zout.



6. Aioli maken

Hak intussen de **peterselie** fijn. Roer **de rest van de knoflook** met **1/3e van de peterselie** door de **mayonaise**, voeg naar wens 1el olijfolie toe. Roer **de rest van de peterselie** door de **ragout**. Serveer de **groenteragout** met de **aardappels** en **aioli**.