

DINNERLY



Ovenaardappels 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! Dampende aardappels 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

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 2 tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- 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 446kcal, vet 17.6g, koolhydraten 57.4g, eiwit 15.0g



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 leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel de gesmolten boter erover en bestrooi met wat zout en peper. Bak de **aardappels** 22-28min in de oven, tot ze gaar en een beetje krokant zijn. Draai ze halverwege een keer om.



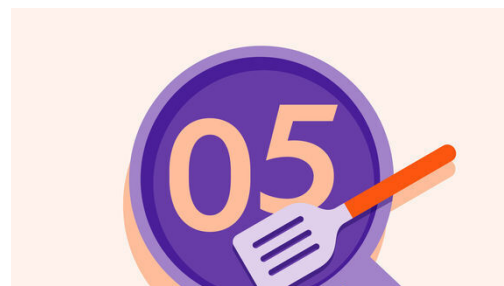
4. Saus koken

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 **sous** aan de kook en laat in 3-5min een beetje indikken. Proef en breng op smaak met zout en peper en houd de **sous** afgedekt tot het serveren warm.



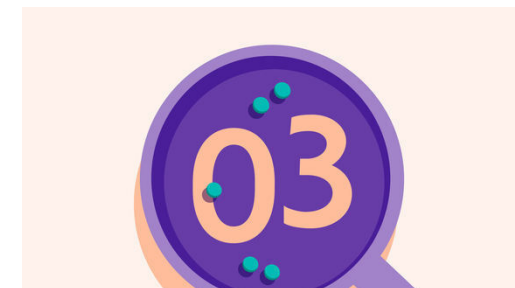
2. Groenten snijden & bakken

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 **witte bosuiringen** met de helft van de knoflook 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. Verdeel de **champignonsaus** over de **aardappels** en bestrooi ze met de **kaas** en de **groene bosuiringen**. Serveer de **geroosterde 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 **tomaten** in stukjes van ca. 2cm.



6. Liever gepoft?

Je kunt dit gerecht ook prima met grote pofaardappels maken. Snij ze in de lengte doormidden en prik met een vork een paar keer in de schil. Bak ze 30-35min in de oven en prak de binnenkant voor het serveren (met een beetje boter) los. Ook heerlijk!