

DINNERLY



Special: Truffelportobello's au poivre met spruitjes en aardappels met rozemarijn



ca. 40min



2 personen

Vandaag gaat je keuken heerlijk ruiken, want we roosteren spruitjes én aardappels in de oven en voegen daar niet alleen rozemarijn, maar ook truffelolie aan toe. De portobello's bakken we in de pan en zelfs het vocht uit de paddenstoelen gooien we niet weg, want dat vormt de basis voor een lekkere saus. Heel eenvoudig en toch luxueus!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 5g verse rozemarijn
- 400g gepelde spruitjes
- 4 portobello's
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1½el boter ⁷
- 1½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- garde

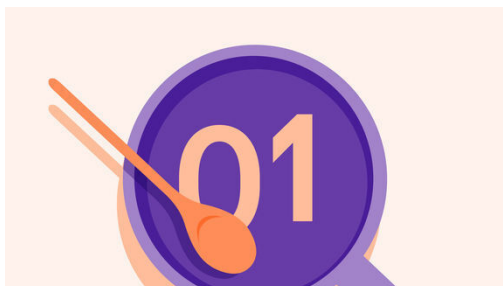
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

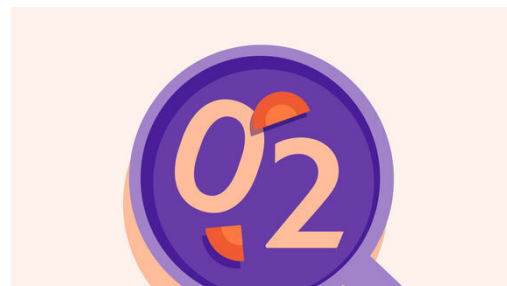
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 635kcal, vet 37.3g, koolhydraten 62.5g, eiwit 14.7g



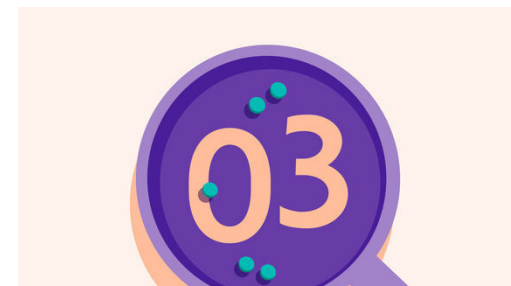
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels incl. schil** evt. doormidden. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak de **aardappels** ca. 15min in de oven. Pluk de **helft van de rozemarijnnaalden** en snij grof. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



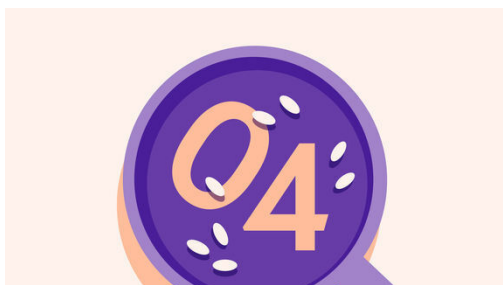
2. Spruitjes roosteren

Meng de **spruitjes** op een tweede bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Zet de **spruitjes** na ca. 15min in de oven en rooster ca. 5min. Meng de **aardappels** met de **gesneden rozemarijn** en de helft van de knoflook en bak nog 5-7min, tot ze mooi bruin zijn.



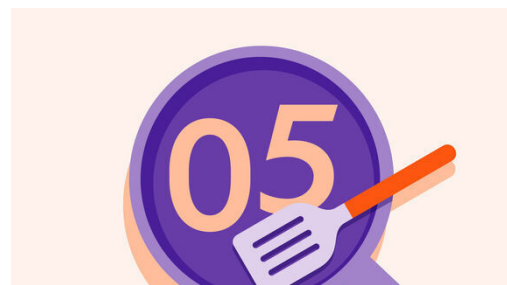
3. Paddenstoelen bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Leg de **paddenstoelen** met de steel naar boven in de pan, voeg een flinke snuf peper toe en bak ze afgedekt ca. 5min, tot ze wat vocht loslaten. Draai de **paddenstoelen** om en kruid weer met peper. Voeg 2el water toe en laat afgedekt nog 4-5min garen, tot de **paddenstoelen** zacht zijn.



4. Saus maken

Haal de **paddenstoelen** uit de pan, maar laat het vocht in de pan. Smelt 1½el boter in de pan en voeg de **rest van de rozemarijntakjes** en de **rest van de knoflook** toe. Roer er 1½el bloem door en bak ca. 30sec mee. Voeg 1el **sojasaus**, de **helft van het bouillonpoeder** en 1el balsamicoazijn toe en meng door.



5. Afmaken en serveren

Roer met een garde beetje bij beetje 200ml water door de **saus**. Laat zachtjes koken, tot de **saus** de gewenste consistentie heeft. Haal de **rozemarijn** eruit en kruid met peper en zout. Meng de **spruitjes** met de **rest van de sojasaus** en schep ze samen met de **paddenstoelen** en **aardappels** op borden. Druppel de **saus** en **truffelolie** erover en serveer.



6. Slim plukken

Heb je thuis een grote keukenrasp? Dan kun je de rozemarijnnaalden supersnel plukken: trek de rozemarijntakjes gewoon door een van de gaatjes van de rasp.