

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
- 2el 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.

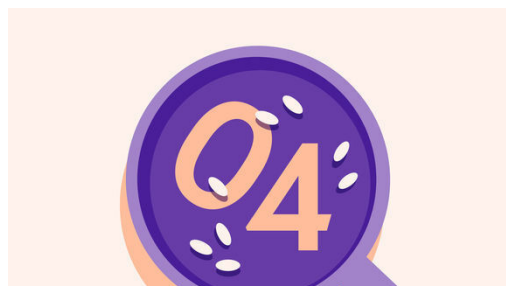
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



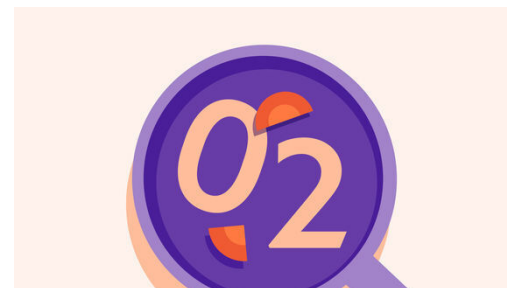
1. Aardappels bakken

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 **aardappels** met de gesmolten boter en bestrooi met wat peper en zout. Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 30-35min in de oven.



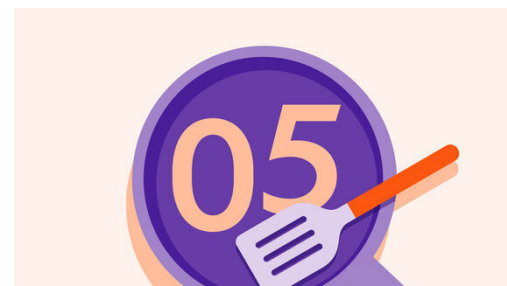
4. Saus koken

Bestuif de **champignons** met 2el bloem. Verlaag het vuur tot 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 wat indikken. Proef en breng op smaak met peper en zout. Houd de **saus** tot het serveren afgedekt warm.



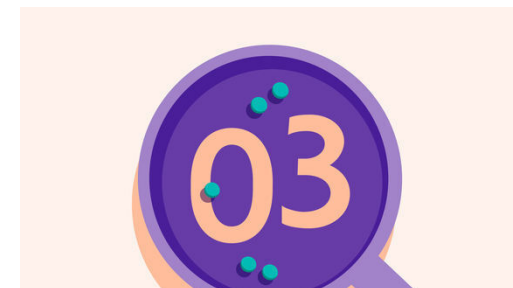
2. Saus voorbereiden

Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Smelt nog eens 1el boter in de gebruikte koekenpan. Bak de helft van de knoflook en de **witte bosuiringen** ca. 1min op middelhoog vuur, tot ze zacht zijn.



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. Maak het snijvlak van de gebakken **aardappels** los met een vork (zie ook **stap 6**). Verdeel de **champignonsaus** over de **aardappels** en bestrooi ze met de **kaas** en de **groene bosuiringen**. Serveer de **gepofte aardappels** met de **salade**.



3. Champignons bakken

Voeg de **champignons**, 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. Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in blokjes 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!