

DINNERLY



Romig champignonpannetje met aardappels uit de oven en salade



ca. 30min



2 personen

Bij champignons in een romige saus denk je misschien direct aan een biefstuk of schnitzel, maar daarmee doe je de veelzijdige paddenstoel tekort! Deze champignons in crème fraîche met Noord-Afrikaanse kruiden kunnen het namelijk helemaal alleen en vegetarisch af. Ze worden geserveerd met heerlijke aardappels uit de oven en verse rucola. We blijven het zeggen: zonder vlees is hartstikke leuk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 250g champignons
- 1 ui
- 1 kuipje crème fraîche¹
- 2 zakjes Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 632kcal, vet 41.0g, koolhydraten 53.0g, eiwit 13.3g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes en meng met 2tl olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **aardappels** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ze ca. 25min in de oven tot ze van binnen zacht en van buiten goudbruin zijn.



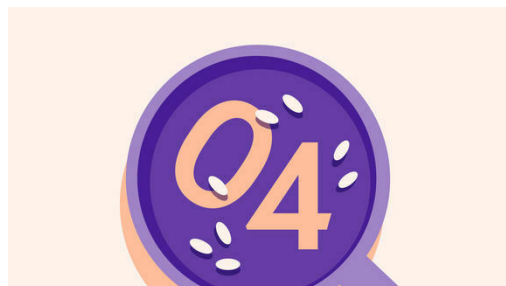
2. Champignons en ui snijden

Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



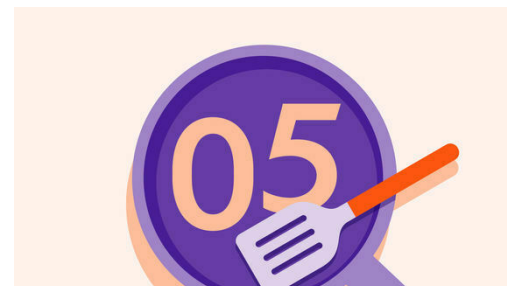
3. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** ca. 2min en kruid met een ½tl zout en een flinke snuf peper.



4. Champignons bakken

Voeg de **champignons** en de knoflook toe aan de pan met **ui** en bak mee tot de **champignons** vocht beginnen af te geven. Laat het geheel dan 5-8min op middelhoog vuur koken, tot de helft van het vocht verdamp is.



5. Afmaken en serveren

Roer de **crème fraîche** en ¾ van de **kruidenmix** door de **paddenstoelen**. Proef of je meer **kruidenmix** en evt. wat peper en zout wilt toevoegen. Meng in een kom 1el olijfolie en 1tl azijn met de **rucola**. Verdeel de **aardappels** en **champignons** over borden en serveer met de **rucola**.



6. Mag de verwarming hoger?

In dit gerecht gaan de **crème fraîche**, zachte **champignons** en Noord-Afrikaanse kruiden prachtig samen – ze complementeren elkaar en niemand krijgt de overhand. Als het je lekker lijkt, kan je de **kruidenmix** alsnog een extra zetje geven door er ½-1tl chilivlokken doorheen te roeren. Dit maakt het geheel wat heter en zo geef je dit gerecht je eigen draai.