

DINNERLY



Aardappelpannetje met portobello met paprika en dille



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveren we een bord vol kruidig soulfood: gebakken aardappels, knapperige groente en verse dille vormen een bonte verzameling van lekkere smaken. We maken het af met plakjes portobello en een snelle dip. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 2 portobello's
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 10g verse dille
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el plantaardige boter
- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet
- aardappelstamper

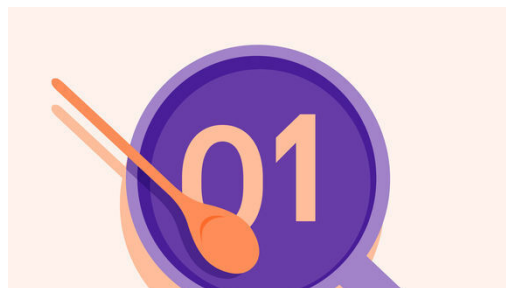
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

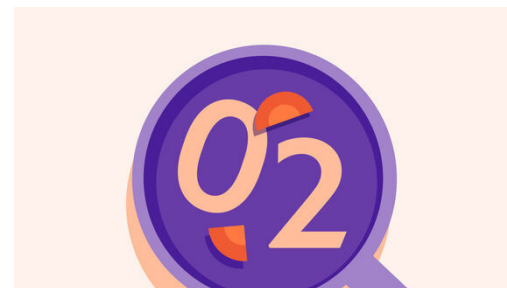
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 485kcal, vet 26.4g, koolhydraten 51.9g, eiwit 7.8g



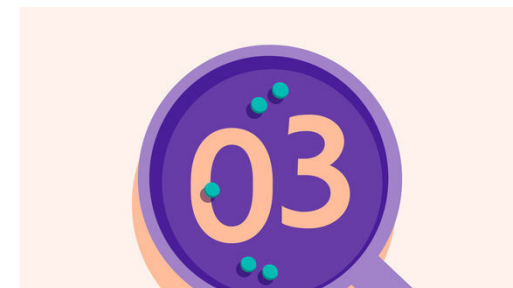
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **aardappels mét schil** toe aan het kokende water en kook ze in 18-22min gaar. Giet af in een vergiet en doe de **aardappels** terug in de pan. Stamp ze in grove stukken.



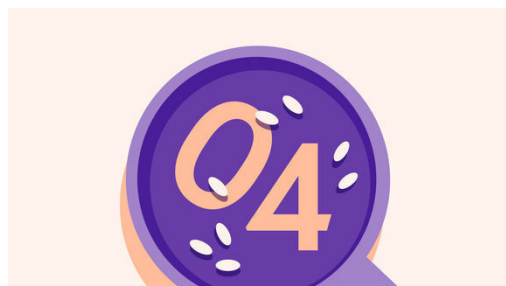
2. Portobello's bakken

Borstel evt. de **portobello's** en snij ze in dunne plakken. Verhit een grote koekenpan met 1el boter. Voeg de **portobello** en een flinke snuf zout toe en bak in 5-10min bruin. Haal uit de pan en zet opzij. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 1cm. Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw met 1el boter en bak de **paprika** ca. 5min.



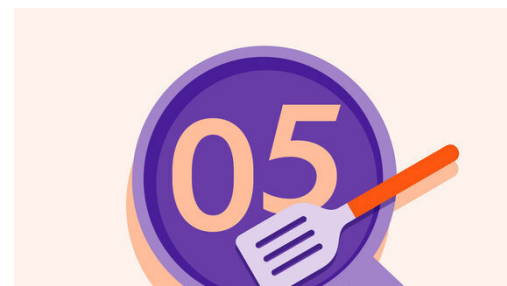
3. Groente bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Voeg de **ui**, de **helft van de kruidenmix** en de knoflook toe en bak ca. 3min mee. Schuif de **groente** naar een kant van de pan en voeg de **aardappels** met 1el boter aan de andere kant toe. Kruid met peper en zout.



4. Dip maken

Zet het vuur wat hoger en meng de **groente** met de **aardappels**. Bak ze nog 4-6min, tot ze goudbruin zijn. Maak een **dip** van de **rest van de kruidenmix**, 2el mayonaise en 1tl azijn. Voeg evt. wat water toe om de **dip** te verdunnen.



5. Afmaken en serveren

Snij de **dille** en de **tomaat** grof. Voeg de **tomaat** toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Proef en breng het geheel op smaak met peper en zout. Schep de **dille** erdoor. Garneer het **aardappelpannetje** met de **portobello** en druppel de **dip** erover.



6. Meer zin in puree?

Als je vandaag zin hebt in aardappelpuree kun je de aardappels fijn stampen en de groente als topping serveren. Schil de aardappels dan van tevoren en stamp een blokje (plantaardige) boter en een scheutje (plantaardige) melk mee.