



Knapperige aardappelschijfjes met pesto

en gebakken groenten, pompoenpitten en rucola



40-50min



2 personen

Veganistisch eten betekent niet dat je altijd aan de tofu of tempeh zit. Je kunt ook gewoon een heerlijk bordje gebakken aardappels op tafel zetten, met een kleurrijke selectie aan gebakken groenten, zelfgemaakte pesto en knapperige pompoenpitten. En dat alles op een bedje van pittige rucola.

Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 1x kastanjechampignons
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 20g verse basilicum
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- zeef

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 992kcal, vet 56.8g,
koolhydraten 94.8g, eiwit 23.8g



1. Aardappels koken

Breng licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg ze aan de pan toe zodra het water kookt en kook de **aardappels** 8-10min voor. Giet af in een vergiet en laat de **aardappels** uitstomen.



4. Aardappels bakken

Verhit 2 grote koekenpannen met elk 3-4el olijfolie op middelhoog tot hoog vuur en verdeel er de **aardappels** over. Bak de **aardappels** in 16-20min goudbruin (**zie tip, links**). Breng op smaak met peper en zout. Zorg ervoor dat je de **aardappels** niet te vaak omscheept, zo worden ze extra knapperig.



2. Groenten snijden

Boen de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** grof.



5. Groenten bakken

Rooster de **rest van de pompoenpitten** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot ze een ploppend geluid maken. Leg op een bord opzij. Verhit 1-2el olijfolie in dezelfde pan en bak de **champignons** 3-5min op hoog vuur. Voeg de **tomaten** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met peper en zout.



3. Dressing maken

Doe ca. **1/4e van de rucola**, de **basilicum**, **knoflook** en de **helft van de pompoenpitten** met 3el olijfolie, 1el (wittewijn)azijn, 1-2el water en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **dressing** op smaak met peper en evt. meer zout.



6. Serveren

Verdeel de **rest van de rucola** over de borden en schep de **gebakken aardappels** en **groenten** erbovenop. Lepel de **dressing** erover en bestrooi met de **pompoenpitten**.