



## Pulled mushroom-ovenschtel

met aardappelpuree en kaas



ca. 40min



2 personen

Paddenstoelen zijn een fantastische vleesvervanger, dankzij hun hartige smaak, maar ook vanwege hun vlezige structuur. Je kunt er bijvoorbeeld een hele behoorlijke pulled pork mee nabootsen. Dat doen we vandaag in de vorm van een ovenschtel met een deksel van kazen aardappelpuree.



### Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1x oesterzwammen
- 2 portobello's
- 1 bosui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 zakjes BBQ-saus <sup>9,10</sup>
- 1 zakje geraspte oude kaas <sup>7</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- melk (optioneel) <sup>7</sup>
- plantaardige olie
- peper en zout

### Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

### Allergenen

melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 560kcal, vet 27.3g, koolhydraten 54.0g, eiwit 23.5g



#### 1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C met de grill aan. Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze in vieren, grotere exemplaren in achten. Voeg toe aan het kokende water en kook de **aardappels** in 15-20min gaar.



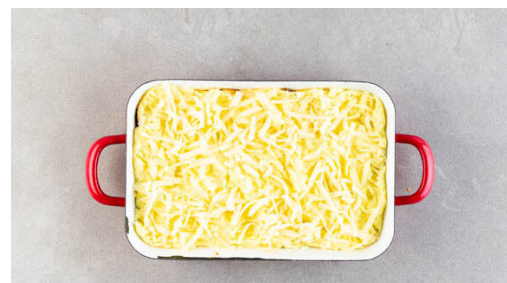
#### 4. Aardappels stampen

Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan. Voeg 1el boter, **50ml kookwater** en evt. een scheutje melk toe. Stamp tot een romige **puree** en voeg evt. meer **kookwater** toe. Roer er de **helft van de kaas** door en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



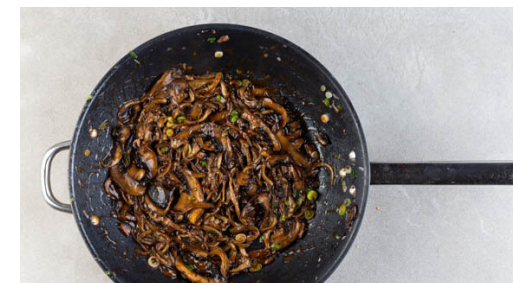
#### 2. Paddenstoelen bakken

Scheur of snijd de **oesterzwammen** en **portobello's** in reepjes. Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in ringen. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **paddenstoelen**, **witte bosuiringen** en het **paprikapoeder** met een flinke snuf zout toe en bak in 10-12min knapperig en goudbruin.



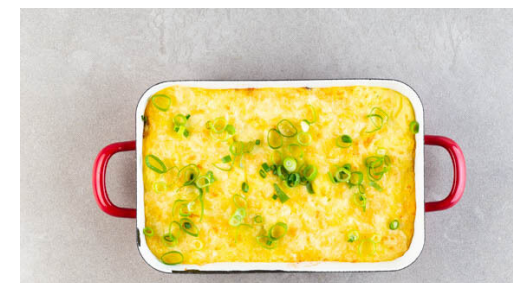
#### 5. Ovenschotel maken

Voeg een beetje water aan de **paddenstoelen** toe als ze er droog uitzien en schep ze dan in een ovenschaal. Verdeel de **puree** erover en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **schotel** in 8-12min goudbruin in de oven.



#### 3. Saus toevoegen

Meng de **BBQ-saus** met 50ml water en schenk bij de **paddenstoelen**. Bak 30sec mee en neem de pan van het vuur.



#### 6. Afmaken en serveren

Bestrooi de **ovenschotel** met de **rest van de bosui** en serveer.