

DINNERLY



Kruidig 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 zure room met harissakruiden 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

- 500g kruimige aardappels
- 1x witte champignons
- 1 ui
- 1 beker zure room⁷
- 2 zakjes harissa
- 1x 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 460kcal, vet 19.1g, koolhydraten 57.8g, eiwit 15.9g



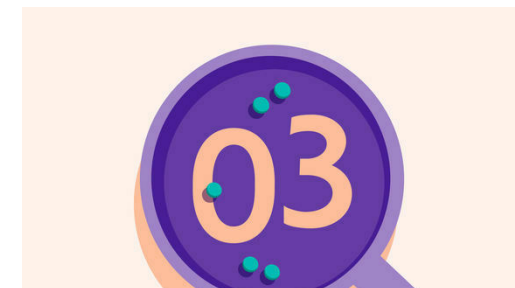
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Snij de **aardappels mét schil** in mooie parten en meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1-2tl olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Verdeel de **aardappels** gelijkmatig over de plaat en rooster ze ca. 25min in de oven tot ze van binnen zacht en van buiten goudbruin zijn.



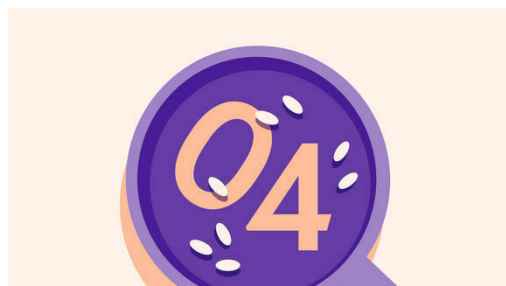
2. Champignons en ui snijden

Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze afhankelijk van de grootte doormidden of in kwarten. Pel de **ui**, snij deze doormidden en dan in dunne halve ringen. Pel 2 tenen knoflook en snij deze heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



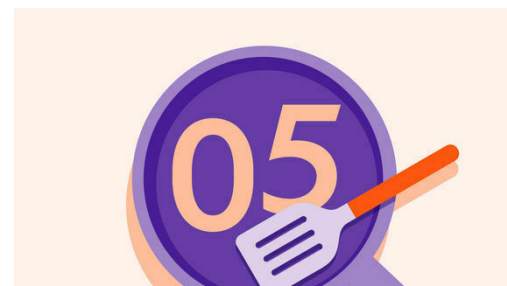
3. Ui bakken

Verhit in een grote koekenpan op middelhoog vuur 1el olijfolie. Fruit de **ui** ca. 2min en breng op smaak met een flinke snuf zout en een snuf peper.



4. Champignons bakken

Roer de **champignons** en de knoflook door de **ui** en bak mee tot de **champignons** vocht beginnen af te geven. Laat de pan dan 8-10min op middelhoog vuur pruttelen, tot ca. de helft van het vocht verdampt is.



5. Afmaken en serveren

Roer de **zure room** en 1-2tl **harissa** door de **paddenstoelen**. Proef en voeg naar smaak evt. nog wat **harissa** en snufjes peper en zout toe. Laat het geheel even warm worden. Meng in een kom 1el olijfolie en 1-2tl azijn met de **rucola**. Verdeel de **champignons** en de **aardappels** over de borden en serveer met de **rucola**.



6. Mag de verwarming hoger?

In dit gerecht gaan de zure room, zachte champignons en kruidige harissa prachtig samen – ze complementeren elkaar en niemand krijgt de overhand. Als het je lekker lijkt, kan je de harissa alsnog een extra zetje geven door met de kruidenmix 1/2-1tl chilivlokken mee te roeren. Dit maakt het geheel wat heter en zo geef je een lekker gerecht je eigen draai.