



Gebakken aardappels met rucola

met pestodressing en pompoenpitten



40-50min



2 personen

Rucola is een zeer veelzijdige groente; je kunt 'm zowel warm als koud eten, of in pesto's en dressings verwerken. Rucola was razend populair in Middeleeuws Europa, maar rondom het Victoriaans tijdperk raakte de bladgroente vreselijk passé. Sinds de jaren '90 is rucola gelukkig weer helemaal terug. Wij serveren 'm vandaag rauw als salade én als onderdeel van een kruidige pesto.

Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 250g kastanjechampignons
- 1x cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 100g rucola
- 20g verse basilicum
- 50g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 1058kcal, vet 64.3g, koolhydraten 94.8g, eiwit 23.8g



1. Aardappels koken

Breng genoeg licht gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Voeg toe aan het kokende water 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. Zorg ervoor dat je de **aardappels** slechts zo nu en dan omschept, zo worden ze extra knapperig. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

Schrob de **champignons** evt. schoon en snijd ze, afhankelijk van grootte, in vieren of in zessen. Halveer de **cherrytomaten**. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. 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. Schep uit de pan. Verhit 1-2el olijfolie in dezelfde pan en bak de **champignons** 3-4min op hoog vuur. Voeg de **tomaten** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Breng op smaak met peper en zout.



3. Pestodressing maken

Doe ca. **1/4e van de rucola**, de **basilicum incl. steeltjes**, de **knoflook** en de **helft van de pompoenpitten** met 4el olijfolie, 2el (wittewijn)azijn en 3-4el water in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Breng op smaak met zout en peper.



6. Serveren

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