



## Gebakken aardappels met pestodressing

met gebakken champignons en rucola



40-50min



2 personen

Rucola is een zeer veelzijdige groente en schittert hier in een dubbelrol: als salade past het perfect bij de goudbruin gebakken aardappelen en het uien- en champignonpannetje met tomaat. Daarnaast verwerk je het in een kruidige pesto met basilicum. Knapperige pompoenpitten erop en je kunt aan tafel.

## Wat je van ons krijgt

- 2 netjes vastkokende aardappels
- 250g kastanjechampignons
- 250g 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
- 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 887kcal, vet 49.1g, koolhydraten 86.8g, eiwit 22.9g



### 1. Aardappels koken

Breng genoeg licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **aardappels**. 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 2el 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** 2-4min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot ze een ploppend geluid maken. Leg op een bord opzij. Verhit 1el 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 2el 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. Afmaken en 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**.