



GEPOFTE AARDAPPELEN MET TOMATENSAUS

Met kastanjechampignons en belegen geitenkaas



IN OF UIT JE COMFORTZONE
Elke dag je favoriete gerecht of elke dag iets nieuws proberen?



Alva aardappelen



Sjalot



Knoflookteen



Kastanjechampignons



Rode cherrytomaten *



Verse bieslook *



Verse bladpeterselie *



Tomatenpassata



Geraspte belegen geitenkaas *



Zure room *

Totaal: 45-50 min.

Veggie

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen 5 dagen

Door de aardappels te poffen worden ze heerlijk zacht en smeuïg. Met de zoete tomatensaus, zure room en pittige bieslookboter combineer je allerlei verschillende smaken waardoor elke hap een verrassing is.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Aluminiumfolie, hapjespan en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **gepofte aardappelen met tomatensaus**.



1 AARDAPPELEN VOORBEREIDEN

Haal de roomboter uit de koelkast en zet op een warme plek in de keuken. Verwarm de oven voor op 220 graden en was de **aardappelen** grondig. Halveer kleine **aardappelen** in de lengte en snijd grote **aardappelen** in kwarten. Leg de **aardappelen** op een vel aluminiumfolie van 30 x 30 cm per persoon en meng met de helft van de olijfolie, peper en zout ★.



2 POFFEN EN SNIJDEN

Vouw het aluminiumfolie dicht en pof de **aardappelen** 35 – 40 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn. Snipper ondertussen de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **kastanjechampignons** in dikke plakken en halveer de **rode cherrytomaten**. Snijd de **verse bieslook** en de **verse bladpeterselie** fijn.



3 CHAMPIGNONS BAKKEN

Verhit de overige olijfolie in een hapjespan op middelmatig vuur en fruit de **sjalot** 4 minuten. Zet het vuur hoog, voeg de **kastanjechampignons**, peper en zout toe en roerbak 4 minuten. Bak in de laatste minuut de **knoflook** mee. Schenk vervolgens de zwarte balsamicoazijn in de pan en verhit tot het vocht is verdampt.



4 SAUS MAKEN

Voeg de **cherrytomaten** toe en roerbak nog 2 – 3 minuten. Schenk de **tomatenpassata** en 1½ el water persoon in de pan, zet het vuur middellaag en voeg de honing toe. Verkruiemel ¼ bouillonblokjes per persoon boven de saus en laat 8 – 10 minuten zachtjes koken. Proef en breng eventueel op smaak met peper en zout.



5 BOTER MENGEN

Meng ondertussen in een kom de roomboter met de **bieslook** en de helft van de **gerasppte belegen geitenkaas**. Maak de pakketjes gepofte **aardappel** voorzichtig open (let op, er komt hete stoom uit!) en verdeel het botermengsel over de **aardappelen**.

★**TIP:** Gebruik als het aluminiumfolie dreigt te scheuren twee vellen per persoon. Het is voor de garing van de aardappel belangrijk dat de pakketjes goed dicht zitten.



6 SERVEREN

Verdeel de pakketjes gepofte **aardappel** over de borden. Schep de **tomatensaus** erop en bestrooi met de **peterselie** en de overige **geitenkaas**. Garneer met de **zure room**.

TIP: Je kunt de saus natuurlijk ook apart serveren. Verdeel de zure room, peterselie en geitenkaas dan direct over de aardappelen.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Alva aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kastanjechampignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Verse bieslook (spriet) 23 *	5	10	15	20	25	30
Verse bladpeterselie (takjes) 23 *	3	6	9	12	15	18
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Geraspte belegen geitenkaas (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zure room (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillonblokjes* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3163 / 756	401 / 96
Vet totaal (g)	40	5
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,5
Koolhydraten (g)	73	9
Waarvan suikers (g)	11,8	1,5
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	19	2
Zout (g)	2,4	0,3

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



En een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).