



HERTENPEPER MET AARDAPPELPUREE

MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN EN SALADE



Ui



Peen *



Laurierblad



Hertenpeper *



Kruimige aardappelen



Verse dragon,
krulpeterselie & tijm *



Gemengde
paddenstoelen *



Pecannoten



Gemengde sla *



50 min



Veel handelingen



Eet binnen 5 dagen

Vandaag gaan we voor wild! Het hert dat je bereidt, komt uit de Schotse Hooglanden en is al acht uur lang gestoofd waardoor het vlees boterzacht is. Je maakt er een heerlijk romige aardappelpuree bij. En wat past er nu beter bij de intense smaak van een wildstoof dan de aardse smaak van paddenstoelen?

BENODIGDHEDEN

Saladekom, aardappelstamper, hapjespan met deksel, pan met deksel en koekenpan.
Laten we beginnen met het koken van de **hertenpeper met aardappelpuree**.



1 SNIJDEN EN BAKKEN

Breng een pan met ruim water, afgedekt, aan de kook en snipper ondertussen de **ui**. Snijd de **peen** in kleine blokjes. Verhit de helft van de roomboter in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 3 – 4 minuten. Voeg de **peen** toe en bak nog 2 – 3 minuten. Voeg 1 el zwarte balsamicoazijn per persoon, het **laurierblad**, 75 ml water per persoon en de **hertenpeper** toe en laat, afgedekt, 25 – 30 minuten stoven.



4 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de blaadjes van de **dragon** fijn en hak de **pecannoten** grof. Maak in een saladekom een dressing van de overige zwarte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie, honing en mosterd. Voeg de **gemengde sla** toe en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de **dragon** en de **pecannoten**.



2 AARDAPPELEN BEREIDEN

Schil ondertussen de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



5 PUREE MAKEN

Snijd de **krulpeterselie** fijn. Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een fijne puree. Voeg de overige roomboter en melk toe om de puree smeugig te maken. Voeg de helft van de **krulpeterselie** toe en breng op smaak met peper en zout.



3 PADDENSTOELEN BAKKEN

Ris ondertussen de blaadjes van de takjes **tijm** en snijd de **paddenstoelen** grof. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **paddenstoelen** samen met de **tijm** in 5 – 6 minuten rondom bruin. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelpuree** over de borden. Schep de **paddenstoelen** erop en garneer met de overige **krulpeterselie**. Serveer met de **hertenpeper** en **salade**.

1-6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Peen (g) *	100	200	300	400	500	600
Laurierblad (st)	1	1	1	1	2	2
Hertenpeper (g) 1) 6) 7) 10) *	150	300	450	600	750	900
Kruimige aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Verse dragon, krulpeterselie & tijm (g) 23) *	5	10	15	20	25	30
Gemengde paddenstoelen (g) *	175	350	525	700	875	1050
Pecannoten (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Gemengde sla (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Roomboter(el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn(el)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	1	2	2	3	3
Honing (tl)	¼	¼	¾	¾	1	1
Mosterd (tl)	¼	¼	¾	¾	1	1
Peper & zout	naar smaak					
Melk	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3749 / 896	430 / 103
Vetten (g)	44	5
Waarvan verzadigd (g)	16,5	1,9
Koolhydraten (g)	75	9
Waarvan suikers (g)	12,8	1,5
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	42	5
Zout (g)	0,4	0,0

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose 8) Noten 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

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

   #HelloFresh

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).