

**Gebakken aardappels met champignons en ui - vegetarisch****Inspiratie recept: "Het airfryer kookboek – 100 recepten", Veltman Uitgevers, 2019**

Dit gerecht kan je klaarmaken in de airfryer.

Voordeel: je hoeft het gerecht niet voortdurend om te roeren

Geen airfryer? Bak dan alles samen in een pan, maar dan wordt het gerecht minder krokant. Het vocht van de champignons kan immers minder goed uit het gerecht ontsnappen.

**Ingrediënten – 4 personen**

750 gram aardappelen

1 eetlepel olijfolie

2 rode uien

500 gram champignons

Dressing voor erbij

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel rodewijnazijn

1 eetlepel koolzaadolie

Slaatje

Mengeling van spinazie, waterkers en pluksla

**Vorbereiding**

Schil de aardappelen en kook 10 minuten. Giet af en snij in schijfjes.

Borstel de champignons en snij in plakjes.

Snij de rode ui in 6 partjes.

Maak de groenten schoon voor de salade en doe in een kom.

Maak de dressing door alles in een kom of pot te mengen.

**Bereiding**

Bak de aardappelen en de uien gedurende 5 minuten in de airfryer op 200 ° C.

Voeg na 5 minuten de champignons toe en laat nog 10 minuten bakken.

**Afwerking**

Haal uit de airfryer en overgiet met de dressing.

**Variatie**

Liever met *vlees*? Neem 150 gram bacon in dikke sneden en snij in grove stukken. Leg bovenop de champignons en laat meebakken.

Met extra *kaas*? Neem 150 gram kaas zoals Roquefort (blauwe kaas) en strooi na het bakken over het gerecht.

**Informatie allergenen**

De basisversie bevat mosterd

De versie met extra kaas bevat melk