

Patate arrosto con funghi porcini

Over het recept

Geroosterde aardappelen met gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kg vastkokende aardappels
- 5 el extra vergine olijfolie
- 100 g gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood) | 15 minuten geweekt in 750 ml warm water
- 12 teentjes knoflook (schilletjes laten zitten)
- 15 verse salieblaadjes
- 100 g ongezouten roomboter
- Zeezout en versgemalen zwarte peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Schil de aardappels en snijd ze in kwarten. Neem een ovenschaal waar alle aardappelkwarten ruimschoots in passen en schenk hier de olijfolie in. Voeg de aardappels toe en beweeg de schaal heen en weer tot alle stukken aardappel bedekt zijn met olie.
- Laat de gedroogde porcini even weken op lauw water en vang het weekwater op en voeg ze toe aan de aardappels.
- Schep de knoflook en salie gelijkmatig door het mengsel in de ovenschaal. Voeg het weekwater van de porcini toe en verdeel op het laatst de in blokjes gesneden boter erover.
- Zet de schaal 30 minuten in de oven en schud de schaal af en toe. De aardappels krijgen een goudbruine kleur en zullen doortrokken zijn van de porcini-aroma. Bestrooi het gerecht tot slot met peper en zout en dien op.