



# AVG'tje speciaal

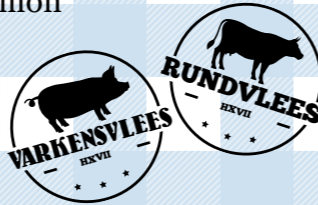


**Wie:** Koen Delaere  
**Smaak:** Machtig  
**Bereidingstijd:** 25 min  
**Afwastijd:** Gemiddeld  
**Kosten p.p.:** € 3,50  
**Special thanks to:** Ruud Lowiessen  
**Speciale benodigheden:** Big-ass pepermolen  
**Serveersuggestie:** Stokbroodje kruiden

## Wat vindt Uw PromoCie:

La deuxième étape avec monsieur Delala! Dit maal een heerlijk hoofdgerecht met de beruchte *Champignon Roomsaus*. Smullllen!

**Ingrediënten voor 4 personen:**  
 600 g Aardappelpartjes  
 500 g in partjes gesneden Tomaten  
 1 zakje Boerensoepgroenten (500 gram)  
 5 Eieren  
 3 theelepels Paprikapoeder  
 500 g Champignons in plakjes  
 1 in ringen gesneden Ui  
 1 in ringen gesneden Sjalotje  
 2 teentjes fijngesneden Knoflook  
 1 blokje Rundvleesbouillon  
 200 ml Slagroom  
 50 g Roomboter  
 1 eetlepel Bloem  
 100 ml Melk  
 4 Karbonades  
 Roomboter en Ketjap



## Bereiding Boerenaardappelen

1. Bak de aardappels in voldoende olijfolie voor ongeveer 5 minuten op hoog vuur
2. Voeg de soepgroenten toe en bak deze gaar. Voeg dan de tomaten toe en bak ze 2 min. mee
3. Klop ondertussen de eieren en voeg hieraan het zout, de peper en het paprikapoeder toe
4. Voeg het eiernmengsel toe aan de pan met het aardappelmengsel onder hoog vuur. Blijf roeren tot het eiernmengsel gestold is

## Bereiding Karbonade met Champignon roomaus:

1. Smeer de karbonades in met ketjap en voeg vervolgens peper en zout toe (beide kanten)
2. Fruit de knoflook, ui en sjalot
3. Voeg hieraan de gesneden champignons toe en bak dit geheel gaar
4. Voeg hieraan de roomboter en peper aan toe en laat dit smelten
5. Strooi hierover de eetlepel bloem uit en laat dit eventjes gaar bakken
6. Voeg hieraan de slagroom toe en daarna de melk, roer en kook dit even door
7. Voeg hieraan de bouillonblokjes toe en pruttel het geheel door onder regelmatig roeren, naar wens nog verdunnen met extra melk
8. Bak de karbonades in roomboter

