Sugar snaps met aardappelwedges en champignons

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (Nicola)
olijfolie
peper en zout
500 gram sugar snaps
2 rode uien
250 gram Parijse champignons
bieslook

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.**
2. **Was de aardappelen grondig en snij in de helft doormidden en snij iedere helft vervolgens in drie stukken. Verdeel de aardappelwedges over de bakplaat en bedruppel met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bak de aardappelen gedurende een half uur in de voorverwarmde oven.**
3. **Breng water aan de kook. Verwijder de puntjes en de draadjes van de sugar snaps. Kook ze gedurende 3 à 5 minuten of tot ze beetgaar zijn. Spoel onder koud stromend water.**
4. **Pel en snij de ui in grote stukken.**
5. **Snij de champignons in schijfjes.**
6. **Verhit een klontje boter in een pan en bak de ui en champignons op een middelhoog vuur gedurende een 5-tal minuten. Voeg op het einde de sugar snaps toe en verwarm deze even mee. Kruid met peper en zout.**
7. **Haal de aardappelpartjes uit de oven en meng ze onder de sugar snaps.**
8. **Werk af met fijngesneden bieslook.**

9. **Serveer onmiddellijk.**