

Ingrediënten

- Zak spruitjes
- Zakje gekruide kleine aardappel blokjes
- Klein bakje champignons
- 3 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- Bakje met spekjes of bacon reepjes
- Balsamico azijn
- Schenkstroop of Ahorn Siroop
- Theelepel tijm
- Theelepel oregano
- Peper
- Olijfolie of Avocado olie

Bereiding:

Eerst gaan we de aardappeltjes bakken op 180 graden voor 10 minuten. Ik heb 3 kwart zakje van de aardappeltjes gedaan. Als je dit voor 3 personen maakt zou ik het volledige zakje doen. Bak hierin ook de spekjes mee. In de tussentijd maken we de zak met spruitjes schoon. Snijd het kontje eraf en snijd het spruitje in tweeën. Leg de spruitjes in een ruime kom. Schud de aardappeltjes nog eens door elkaar. Snijd de champignons en de sjalotten in grove stukken. En snijdt de knoflook fijn. Doe alles bij de spruitjes in de kom. Voeg hieraan de kruiden toe, een scheutje olie en een flinke scheut balsamico azijn. Schep alles goed door. Haal de aardappeltjes uit de airfryer en bewaar deze even in een schaal. Doe de groentemix in de airfryer op 180 graden voor 10 minuten. Na tien minuten even je groenten opschudden.

Let goed op of je spruitjes niet verbranden. Als dit wel het geval is, dan raad ik je aan om de temperatuur te verlagen naar 170 graden. Vervolgens doe je de groenten nogmaals 5 minuten op 180 graden. Doe in de kom een mengsel van balsamico azijn en schenkstroop. Het zure met het zoete gaat perfect samen met de zoute spekjes of bacon. Na de 5 minuten bereiding doe je de groenten in de kom met je mengseltje en dit schep je door elkaar. Doe de aardappeltjes terug in de airfryer om deze op te warmen. Stel je airfryer in op 6 minuten en 180 graden. Na 3 minuten verlaag je de temperatuur naar 160 graden en voeg je de groenten opnieuw toe. Schep dit met de aardappeltjes door elkaar heen. Je gerecht is na deze 3 minuten klaar om op te dienen op het bord. Eventueel kun je nog wat extra dressing toevoegen aan je gerecht.