



Pasen: tosti met ei en wildekruidensalade met vijgendressing



ca. 30min



2 personen

Wat zou pasen zijn zonder eieren? We serveren deze paas-must-have vandaag niet kleurrijk beschilderd, maar als gebakken spiegelei bovenop een krokante tosti met romige béchamelsaus, tomaten en gesmolten kaas. En als zoetig en fris contrast maken we er een salade met wilde kruiden en een fijne vijgendressing bij. Vrolijk pasen!

Wat je van ons krijgt

- 50g gedroogde vijgen
- 250ml volle melk ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje nootmuskaat
- 2 tomaten
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 100g geraspte oude kaas ⁷
- 25g zonnebloempitten
- 2 eieren ³
- 50g wildekruidenmelange

Wat je thuis nodig hebt

- 25g boter ⁷
- 30g bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

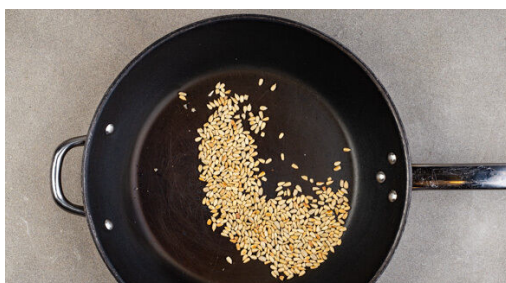
Voedingswaarde per portie

calorieën 925kcal, vet 54.4g, koolhydraten 69.5g, eiwit 37.4g



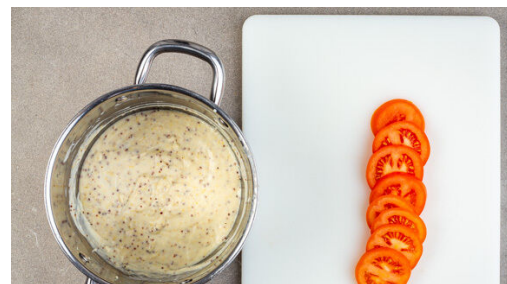
1. Béchamel opzetten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Doe de **vijgen** met 50ml heet water in een hoge beker en zet opzij. Laat 25g boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur smelten. Voeg dan 30g bloem toe en roer 1-2min, tot de **roux** een beetje schuimt, maar nog niet bruin wordt.



4. Pitten roosteren

Rooster de **zonnebloempitten** 1-2min in een droge middelgrote koekenpan, tot ze goudbruin zijn. **Let op**, ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en laat afkoelen.



2. Béchamel koken

Voeg de **melk** beetje bij beetje toe. Blijf daarbij roeren, zodat er geen klontjes ontstaan. Laat de **béchamel** ca. 4min op laag tot middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **sous** ingedikt is. Neem de pan van het vuur en kruid de **sous** met de **mosterd** en een snuf **nootmuskaat**. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **nootmuskaat**. Snijd de **tomaten** in dunne plakken.



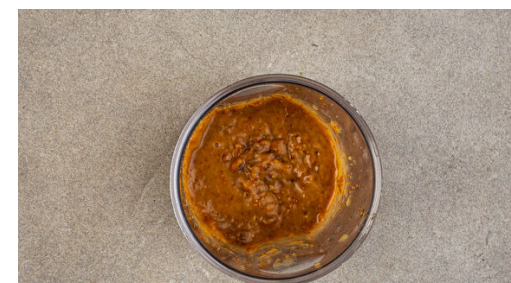
5. Spiegeleieren bakken

Verhit 1el olijfolie in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur. Breek de **eieren** open en laat ze in de pan glijden. Bak ze 3-4min en kruid met peper en zout. Als je het **eigeele** liever gestold hebt, kun je een deksel op de pan leggen.



3. Tosti's bakken

Bestrijk de **sneetjes brood** dik met **béchamelsaus**. Leg **2 sneetjes** op een bakplaat met bakpapier en beleg met de **tomaat** en de **helft van de kaas**. Leg de **overige sneetjes** er met de **béchamelkant** naar boven op en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **tosti's** 8-10min in de oven, tot de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



6. Dressing maken

Haal de **helft van de vijgen** met een vork uit de beker. Pak een staafmixer en pureer de **rest van de vijgen** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout. Meng deze **dressing** met de **wildekruidenmelange**, de **vijgen** en evt. overgebleven en kleingesneden **tomaat**. Strooi de **zonnebloempitten** erover. Beleg de **tosti's** met de **spiegeleieren** en serveer ze naast de salade.