



Oeufs en cocotte met truffelolie

met oesterzwammen en rösti



30-40min



2 personen

Hoe vaak neem je nu echt tijd voor het ontbijt? Laten we eerlijk zijn: verder dan een paar slokken koffie en een hap van een boterham komen we zelf soms ook niet. Maar heb je nu eens de tijd, trakteer jezelf en je huisgenoten dan op deze heerlijke oeufs en cocotte met truffelolie, knapperig gebakken oesterzwammen en rösti. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 250g oesterzwammen
- 2 bosuien
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 flesjes truffelolie
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 2 kleine ovenschalen
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Als je geen ronde ovenschaaltjes hebt, kun je ook ovenbestendige mokken of kopjes gebruiken.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

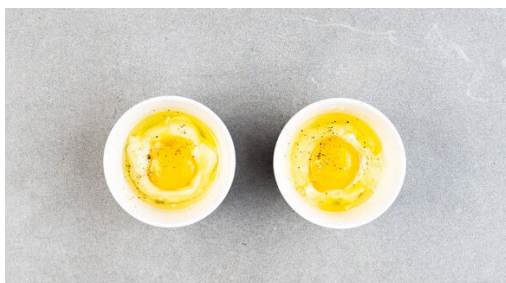
Voedingswaarde per portie

calorieën 785kcal, vet 55.3g, koolhydraten 52.2g, eiwit 17.4g



1. Aardappels raspen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil evt. de **aardappels** en rasp ze grof of gebruik een keukenmachine. Spoel de **rasp** grondig in een vergiet en doe het in een schone keukendoek. Wring er zoveel mogelijk water en vocht uit. Pel en hak de **ui** fijn.



4. Oeuf en cocotte bakken

Meng de **crème fraîche** met ca. **1/3e van de bosui**. Vet 2 kleine ovenschaaltjes in met 1/2tl boter. Schep in elk schaalje **2el crème fraîche**, bedruppel met wat **truffelolie** en laat er **1 ei** in glijden. Bestrooi met peper en zout en bak de **oeufs en cocotte** onder de bakplaat met **rösti** 8-10min, tot het eiwit gestold is maar het eigeel nog vloeibaar is.



2. Rösti bakken

Meng de **aardappelrasp** met de **ui**, 2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper en verdeel het losjes over een bakplaat met bakpapier uit. Bak ca. 15min onderin de oven, tot de randjes bruin beginnen te kleuren. Plaats dan de bakplaat bovenin en rooster nog 10-15min tot de **rösti** knapperig zijn.



5. Oesterzwammen bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **oesterzwammen** 5-7min. Roer daarbij zo min mogelijk door zodat de **oesterzwammen** wat knapperig kunnen worden. Voeg dan de **knoflook** toe en bak 1min mee. Schep de **rest van de bosui** door de **oesterzwammen** en breng ze op smaak met peper en zout.



3. Groenten voorbereiden

Scheur de **oesterzwammen** in repen en snijd de **bosuien** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



6. Afmaken en serveren

Besprenkel de **oeufs en cocotte** naar wens met meer **truffelolie** en serveer ze met de **rösti** en de **oesterzwammen**.