



Ei in pikante paprika-walnotensaus

met zoete aardappel, yoghurt en pita's



ca. 25min



2 personen

Het Turkse ontbijtgerecht Çilbir is de inspiratiebron voor deze romige, pittige traktatie van gekookte eieren, krokant gebakken zoete aardappels, knoflookyoghurt en een saus van geroosterde paprika's, walnoten, chilivlokken, en nog meer knoflook. Traditioneel worden de eieren gepocheerd, maar wij dachten: hoe sneller het eten klaar is, hoe sneller het in je buik zit!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 eieren³
- 1 rode paprika
- 25g walnoten¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 zakje chilivlokken
- 1 pak pita's¹
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- zeef

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

Kooktip

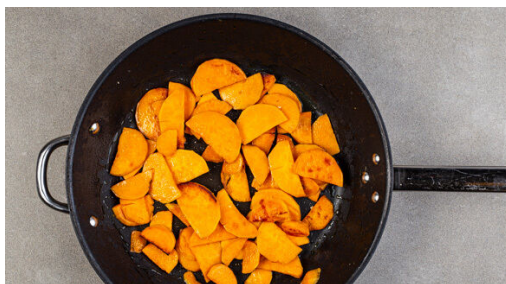
Gebruik alle pita's bij grote honger. Je kunt de pita's ook in de toaster opwarmen. Overgebleven pita's kun je invriezen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1043kcal, vet 44.1g, koolhydraten 127.5g, eiwit 28.4g



1. Zoete aardappel garen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **zoete aardappels**, snijd in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **zoete aardappel** met 1/2tl zout toe en wentel ze om in de hete olie. Leg een deksel op de pan en laat ze 7-12min garen, roer af en toe om. Neem het deksel van de pan en bak in 2-4min gaar.



4. Saus voorbereiden

Hak de **walnoten** grof, houd daarbij wat **walnootstukjes** opzij voor de **garnering**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **rest van de walnoten**, een **flinke snuf chilivlokken of meer naar smaak** en de **helft van de knoflook** toe aan de **paprika** in de pan en bak ca. 3min mee. Besprenkel **4 pita's** met wat water en bak 4-6min in de oven.



2. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Doe de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze in ca. 6min zacht. Als je liever **hardgekookte eieren** wilt, kook ze dan 2min langer. Giet de **eieren** af in een zeef en laat met koud water schrikken.



5. Saus pureren

Doe de **walnoten** en de **paprika incl. vloeistof** met 1el lichte azijn en 1el honing in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer zo glad mogelijk. Breng de **saus** op smaak met peper en voeg evt. wat water toe als de saus te dik is. Meng de **yoghurt** met de **rest van de knoflook** en breng op smaak met zout en peper.



3. Paprika bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 4tl olijfolie. Bak de **paprika** met 1/2tl zout in 5-7min zacht.



6. Afmaken en serveren

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Pel de **eieren** en halveer ze. Verdeel de **zoete aardappel** met de **paprika-walnotensaus** en de **knoflookyoghurt** over borden en serveer de **eieren** bovenop. Bestrooi met de **rest van de walnoten** en de **dille**. Geef de **pita's** erbij.