

DINNERLY



Ei in romige mosterdsaus met broccoli en aardappelpuree



ca. 35min



2 personen

Zet je schrap want vandaag maak je kennis met Duits soulfood! Dit gerecht kent iedere Duitser uit hun schoolkantine, en iedere Duitse oma heeft een eigen geheim recept. En nu heeft Dinnerly ook een fijne, moderne versie van deze klassieker: gekookte eieren in mosterdsaus, met aardappelpuree en geroosterde groenten. Een frisse kick krijgt het geheel van kleingesneden bosui. Geruststellend, verrassend en hartstikke lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 eieren³
- 1 broccoli
- 1 bosui
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 kuipje grove mosterd¹⁰

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter⁷
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

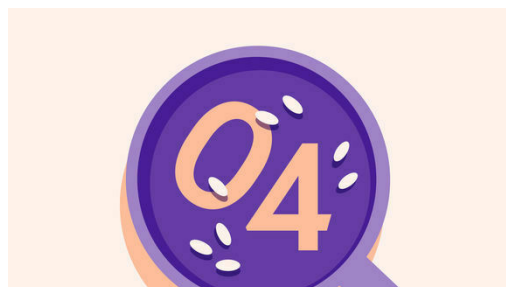
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 687kcal, vet 45.1g, koolhydraten 48.5g, eiwit 18.3g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** in blokjes van ca. 2cm. Kook ze in 15-20min gaar.



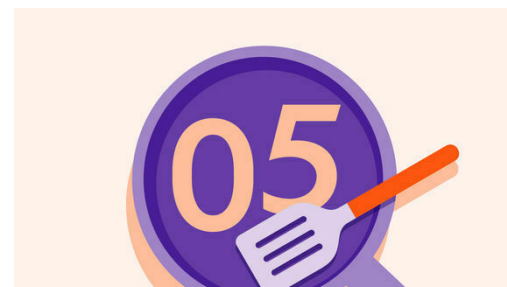
4. Aardappelpuree maken

Laat 1el boter smelten in een kleine koekenpan. Bak de **rest van de bosui** ca. 3min op middelhoog vuur. Pel de **eieren**. Schep een **kopje kookwater** uit de aardappelpan. Giet de **aardappels** af, doe ze terug in de pan en stamp ze met 1el boter tot een grove puree. Voeg evt. **kookwater** toe, tot je de gewenste textuur bereikt hebt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Broccoli roosteren

Breng voldoende water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Snij de **broccoli** in kleine roosjes en de **stronk** in blokjes. Meng ze met 1el olijfolie, 1tl honing en een snuf peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **broccoli** 14-16min in de oven, tot ie gaar is. Draai de **roosjes** halverwege om.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **crème fraîche**, 2tl (wittewijn)azijn en 80ml water toe aan de pan met **bosui**. Voeg al roerend de **mosterd** toe. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. nog wat azijn. Voeg evt. eetlepels water toe als de saus te dik wordt. Schep de **aardappelpuree** en **broccoli** op borden, leg de **eieren** erop en giet de **mosterdsaus** erover. Garneer met de **groene bosui**.



3. Eieren koken

Voeg de **eieren** voorzichtig toe aan het kokende water en kook ze ca. 6min. **Tip:** Kook ze 2min langer als je van hardgekookte **eieren** houdt. Giet de **eieren** af in een vergiet en spoel ze goed af met koud water. Snij de **bosui** in dunne ringen. Leg **1 handvol groene ringen** opzij om straks als garnituur te gebruiken.



6. Perfecte puree

Weinig is beter dan zelfgemaakte aardappelpuree. Vooral omdat je het helemaal naar je eigen hand kunt zetten. Voeg bijvoorbeeld een beetje nootmuskaat toe, maak het nog romiger met wat melk of room of meng er wat geraspte kaas door.