

DINNERLY



Spaanse eieren en ovenaardappels met kaas, champignons en tomatensalsa



2 personen

Hierbij presenteren wij onze versie van huevos rotos! Huevos rotos betekent gebroken eieren en is een populair Spaans gerecht. Kort gezegd zijn het spiegeleieren met geroosterde aardappels. We maken ze met vandaag met pittig gebakken champignons en smeltkaas en voor het gemak bakken we de eieren samen met de groenten in de oven, zodat we geen tweede pan nodig hebben. We serveren er een warme tomatensalsa met bosui bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 50g geraspte jong belegen kaas⁷
- 2 eieren³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- 2tl balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- grote ovenschaal
- kleine koekenpan

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 690kcal, vet 47.0g, koolhydraten 46.0g, eiwit 21.9g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **aardappels met schil** in hapklare stukken. Borstel evt. de **champignons**. Doe de **aardappel** en **champignon** in een grote ovenschaal en hussel ze om met de **aardappelkruiden**, 2el olijfolie een flinke snuf zout en wat peper. Leg er 1 ongepelde teen knoflook bij.



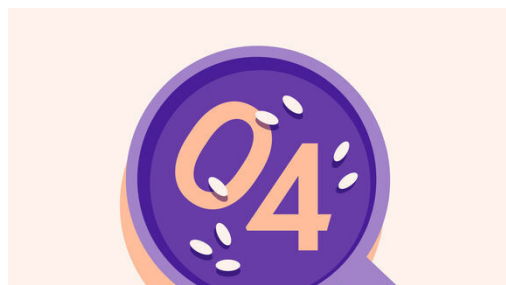
2. Groenten bakken

Zet de ovenschaal in de oven en bak de **groenten** ca. 20min. Hussel ze halverwege om.



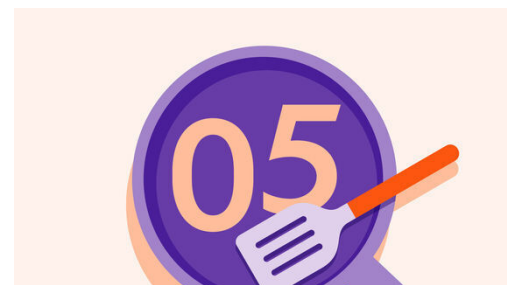
3. Tomaten bakken

Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het vruchtvlees in grove blokjes. Snij de **bosui** in dunne ringen. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **tomaat** en **bosui** 4-8min. Voeg een snuf zout toe en roer regelmatig, tot de **tomaat** uit elkaar valt. Roer er 2tl balsamicoazijn en ½tl honing door en neem de pan van het vuur.



4. Eieren bakken

Haal de ovenschaal uit de oven en verwijder de knoflook. Strooi de **kaas** over de **groenten** en maak twee kuiltjes (bijv. met de bolle kant van een soeplepel). Breek de **eieren** open en laat ze in de kuiltjes glijden. Kruid met een snuf peper en zout en bak het geheel nog 4-7min, tot de **eieren** gaar zijn.



5. Afmaken en serveren

Druk de knoflook uit de schil (pas op: heet!) en prak 'm plat. Meng de knoflook met 2el mayonaise en 1tl water en breng deze **dip** op smaak met peper en zout. Serveer de **geroosterde groenten** met de **spiegeleieren** en **tomatensalsa** en geef de **knoflookdip** erbij.



6. Tomatendip

Om een aromatische en romige tomatendip te maken kun je een paar stukken gebakken tomaat door de knoflookmayonaise pureren.