

DINNERLY



<650kcal Eieren in kruidige miso-saus met spruitjes en aardappelpuree



ca. 40min



2 personen

Gekookte eieren in kruidige saus met aardappelpuree zijn een Duitse klassieker. En bij Dinnerly geven we klassiekers graag een nieuwe draai. Daarom pompen we vandaag flink veel umami-smaak in de saus met lekkere misopasta. Daarbij roosteren we mooie spruitjes in de oven en zo ontstaat er in no-time een gloednieuwe klassieker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 biologische eieren ³
- 400g gepelde spruitjes
- 25g misopasta ^{1,6}
- 200ml slagroom ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- 1el boter ⁷
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

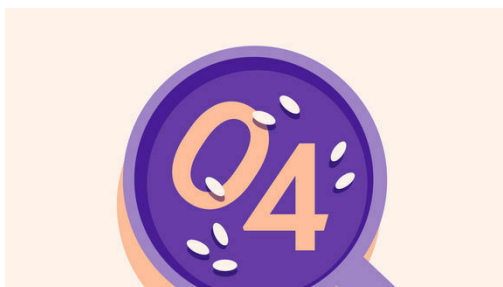
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 627kcal, vet 35.6g, koolhydraten 58.9g, eiwit 19.1g



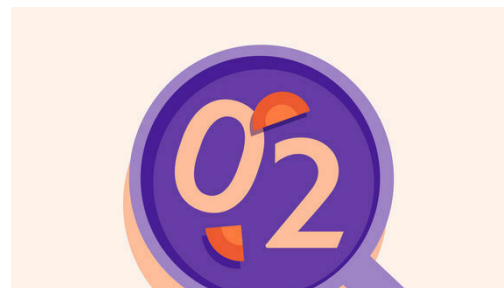
1. Aardappels koken

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 – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij in grove stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook in ca. 15min gaar.



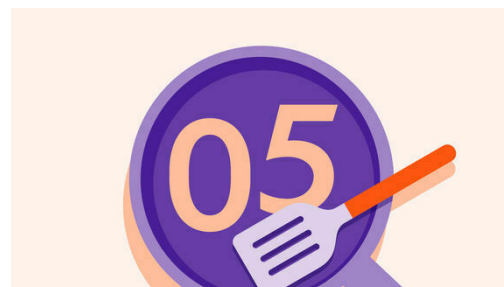
4. Eieren en saus koken

Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water (bijv. met een lepel) en kook ca. 6min. Giet af en laat schrikken onder stromend koud water. Droog het kookpannetje af en doe **1el misopasta** erin met de **helft van de slagroom**, **1½el grove mosterd**, **1el azijn** en **1tl honing**. Roer goed door en verhit op middelhoog vuur. Laat 5-8min borrelen tot de **sous** ingedikt is. Roer regelmatig.



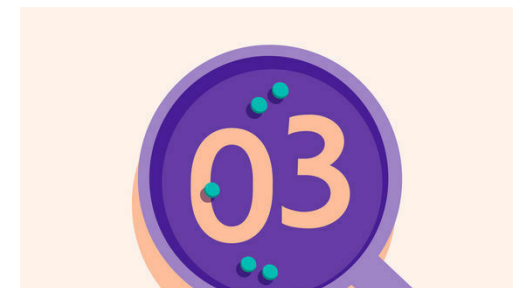
2. Spruitjes voorbereiden

Breng water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Halveer de **spruitjes** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi rijkelijk met peper en zout. **Tip:** losse blaadjes kun je ook gewoon op de bakplaat leggen.



5. Puree stampen

Schep een kopje **kookwater** uit de pan met **aardappels**. Giet ze dan af in een vergiet en doe weer in de pan. Voeg 1el boter toe en stamp tot een gladde puree – gebruik scheutjes **kookwater** om de consistentie aan te passen. Kruid met peper en zout. Pel en halveer de **eieren**. Verdeel de **puree**, **eieren** en **spruitjes** over de borden en bedruppel naar smaak met de **sous**.



3. Spruitjes roosteren

Hussel de **spruitjes** goed om met je handen en masseer de olie er een beetje in. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat en rooster 15min in de oven. Pel 2 tenen knoflook en hak fijn. Haal na 15min bakken de **spruitjes** even uit de oven, meng de knoflook erdoor en rooster nog 3-4min tot de **spruitjes** goudbruin zijn.



6. Scheutje melk erbij?

Wil je de puree nog romiger maken? Gebruik dan een scheutje melk in plaats van kookwater.