



Rösti uit de oven met feta en ei

en een gemengde salade



30-40min



2 personen

Deze krokante aardappel-wortelrösti met gebakken eieren en een topping van hartige feta en verse kruiden tover je zo op tafel. Geserveerd met een gemengde salade. Vegetarisch op z'n best!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 biologische eieren ³
- 100g feta ⁷
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

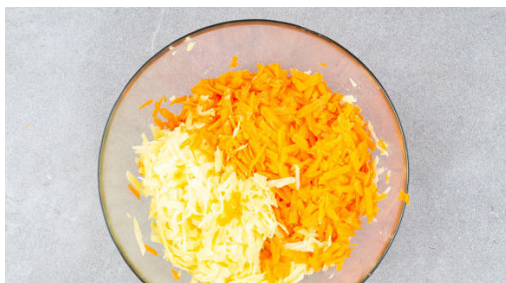
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 567kcal, vet 33.0g, koolhydraten 43.9g, eiwit 19.8g



1. Groente raspen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **wortel** en **aardappels** en rasp ze grof. Meng met ½tl zout en laat ca. 5min rusten.



2. Groente kruiden

Wring zoveel mogelijk vocht uit het **aardappel-wortelmengsel** in een zeef. Meng daarna met 1el olijfolie en voeg naar smaak peper toe.



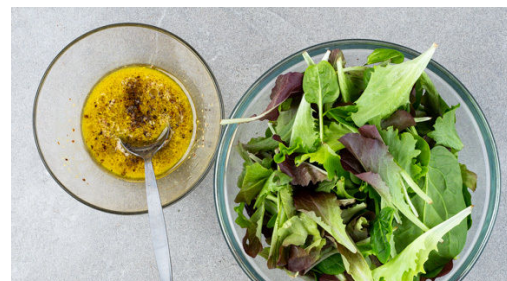
3. Rösti bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier of wrijf de plaat in met een beetje olijfolie. Verdeel het **röstimengsel** gelijkmatig erover. Maak met je vingers **2 kuiltjes** voor de **eieren**. Bak de **rösti** in 25-30min krokant en goudbruin in de oven. Open af en toe de ovendeur even zodat het vocht kan ontsnappen.



4. Garnering voorbereiden

Verkruimel de **feta** grof. Hak de **peterselie incl. de steeltjes** fijn. Snijd de **bieslook** fijn. Meng de **kruiden** met de **feta**. Kruid met peper.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 2tl grove mosterd en een snuf peper en zout. Meng de **salade** kort voor het serveren met de **dressing**.



6. Eieren bakken

Haal de **rösti** 5min voor het einde van de baktijd uit de oven. Breek de **eieren** open boven de 2 kuiltjes, of breek ze eerst een voor een in een klein kommetje zodat je evt. stukjes eierschaal makkelijk kunt verwijderen. Bak de **rösti** nog 3-4min. Garneer met het **kaas- en kruidenmengsel** en serveer met de **salade**.