



Pittige kaasspätzle met kimchi en spiegelei

op mesclun met bloemen en appel



ca. 45min



2 personen

We zouden het hele jaar door wel in een berghut willen zitten en genieten van lekker, stevig eten met uitzicht op de bergen. Maar omdat dit nogal onrealistisch is, brengen we de smakelijke alpenkeuken gewoon naar onze eettafel thuis - natuurlijk niet zonder een heerlijke Marley Spoon twist! Met kaasspätzle met kimchi en spiegelei en een frisse salade met appel en bloemen blijft onze reislust onder controle.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 ui
- 400g spätzle ^{1,2}
- 1 teen zwarte knoflook
- 1 potje kimchi
- 25g Koreaanse chilipasta ^{2,5}
- 100g jonge geraspte kaas ³
- 1 groene appel
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse bieslook
- 100g mesclun met bloemen
- 2 biologische eieren ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el boter ³
- 1½tl mosterd ⁴
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Leg een deksel op de pan als je liever een gestolde eidooier wilt.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 993kcal, vet 54.5g,



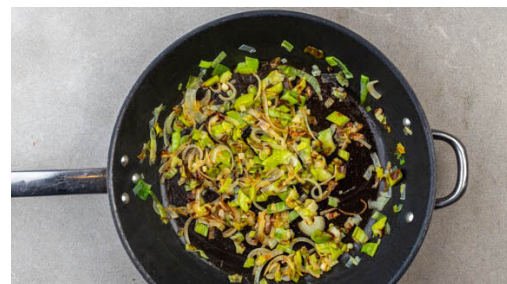
1. Groente stoven

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwers in fijne reepjes. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Laat 1el boter smelten in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Doe de **groente** met 75ml water en een flinke snuf zout in de pan, breng aan de kook en laat afgedekt ca. 8min zachtjes koken.



4. Spätzle bakken

Vet een middelgrote ovenschaal in met ½el olijfolie. Doe de **spätzle**, de **groente** en de **helft van de kaas** in de ovenschaal en meng goed. Verdeel de **rest van de kaas** erover en bak ca. 15min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Zet de grillfunctie aan of verhoog de temperatuur naar 250°C en bak de **spätzle** bovenin de oven in ca. 5min goudbruin en knapperig.



2. Groente bakken

Neem na ca. 8min het deksel van de pan, zet het vuur lager en roerbak de **groente** nog 2-3min, tot het mooi gebruind is. Breng ondertussen ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **spätzle** toe aan het kokende water en laat 1-2min garen. Giet af in een vergiet, laat even uitlekken, doe terug in de pan en meng met ½el boter.



5. Salade voorbereiden

Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd **een helft** in dunne plakjes. Eet de **andere helft** op als snack of gebruik 'm in stukjes in je muesli. Halveer de **citroen**, snijd **een helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Klop een **dressing** van het **citroensap**, 1el olijfolie, 1½tl mosterd en 1tl honing. Breng op smaak met peper en zout.



3. Kimchi meebakken

Pel de **helft of meer van de knoflook** en snijd grof. Snijd de **kimchi** grof. Zet het vuur evt. nog iets lager wanneer de **groente** goed gebruind is en voeg dan de **knoflook**, **kimchi** en de **helft van de chilipasta** toe aan de pan. Bak ca. 2min mee. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **chilipasta**.



6. Spiegeleieren bakken

Bak de **eieren** in een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur in 3-4min tot **spiegeleieren**. Kruid met peper en zout. Laat de **kaasspätzle** 2-3min afkoelen. Snijd de **bieslook** in ringetjes. Meng de **appel** en **mesclun** met de **dressing**. Bestrooi de **kaasspätzle** met de **bieslook** en serveer met de **spiegeleieren**, **salade** en **citroenpartjes**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**