



Mexicaanse eggs florentine

met zoete aardappel en bonen



ca. 30min



2 personen

Eggs florentine lijken op eggs benedict, maar worden geserveerd met spinazie in plaats van spek. Wij maken het nog doller met een Mexicaans geïnspireerde variant. Zoete aardappel in plaats van briochebrood, de spinazie zit verstopt in een stevige bonenstoof en de hollandaisesaus is vervangen door een smaakbom van limoen en gerookte chipotle. Het ei kook je gewoon, want eerlijk: wie heeft er thuis zin om ze te pocheren?

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 1 tomaat
- 1 gele wortel
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 blik biologische kidneybonen
- 2 biologische eieren ¹
- 1 onbehandelde limoen
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- bakkwast
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

eieren (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 47.8g, koolhydraten 73.3g, eiwit 21.9g



1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels** in de lengte doormidden en prik ze een paar keer in met een vork. Bestrijk ze met 2el olijfolie en kruid met een snuf zout. Leg de **zoet aardappels** met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier en rooster in 30-35min goudbruin en gaar in de oven.



4. Saus maken

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Rasp de **limoenschil**, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **crème fraîche** met de **geweeekte chipotle-chilivlokken** en **limoenrasp** en breng op smaak met **limoensap**, peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **helft van de chipotle-chilivlokken** met 2el heet water en zet opzij. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd ook in kleine blokjes. Pel de **knoflook** en snijd of pers fijn



5. Eieren koken

Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur ca. 6min (zachtgekookt) tot 8min (hardgekookt). Giet de **eieren** af, laat schrikken onder de koude kraan en pel ze.



3. Bonen stoven

Verhit een middelgrote kookpan op laag vuur met 1el olijfolie. Voeg de **wortel** en de **helft van de kruidenmix** toe en bak ca. 1min. Blus af met 2el water en voeg de **knoflook, tomaat, bonen incl. vloeistof**, 2tl ketchup en een snuf zout toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat ca. 10min zachtjes koken. Breng op smaak met peper, zout en 1tl witte azijn.



6. Spinazie toevoegen

Houd **1 hand spinazie** apart en roer de **rest** door de **bonenstoof**. Proef en breng de **stoof** evt. verder op smaak met peper en zout. Snijd de **eieren** doormidden. Verdeel de **zoete aardappels** over borden en serveer de **bonenstoof**, de **eieren** en de **rest van de spinazie** er bovenop. Besprenkel met de **saus** en serveer met de **limoenpartjes**.