



Tosti met ei en wildekruidensalade

met dadeldressing



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveer je onze versie van een croque madame: een gebakken spiegelei bovenop een krokante tosti met romige béchamelsaus, tomaten en gesmolten kaas. En als zoetig en fris contrast maken we er een salade met wilde kruiden en een fijne dadeldressing bij.

Wat je van ons krijgt

- 50g gedroogde dadels
- 500ml volle melk ³
- 2 tomaten
- 4 sneetjes witbrood ²
- 100g jonge geraspte kaas ³
- 25g zonnebloempitten
- 2 biologische eieren ¹
- 50g slamelange met wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 25g boter ³
- 30g bloem ²
- 2el grove mosterd ⁴
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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

Allergenen

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

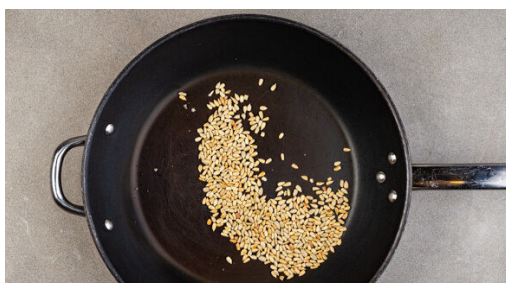
Voedingswaarde per portie

calorieën 952kcal, vet 58.3g, koolhydraten 73.3g, eiwit 32.7g



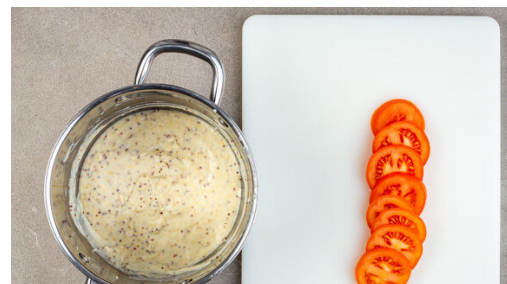
1. Béchamel opzetten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Doe de **dadels** met 50ml heet water in een hoge (maat)beker en zet opzij. Smelt 25g boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur. Voeg dan 30g bloem toe en roer 1-2min, tot de **roux** een beetje schuimt, maar nog niet bruin wordt.



4. Pitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij.



2. Béchamel koken

Voeg beetje bij beetje **250ml melk** toe. Blijf roeren, zodat er geen klontjes ontstaan. Laat de **béchamel** ca. 4min op laag tot middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **sous** is ingedikt. Neem de pan van het vuur en breng de **sous** op smaak met 2el grove mosterd en een snuf peper en zout. Snijd de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in dunne plakken.



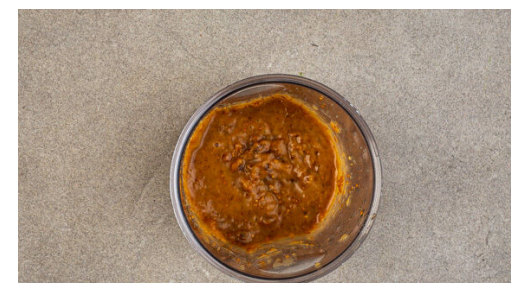
5. Spiegeleieren bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Breek de **eieren** boven de pan en bak ze in 3-4min tot **spiegeleieren**. Kruid met een snuf peper en zout. Leg een deksel op de pan als je liever een **harde dooier** hebt.



3. Tosti's bakken

Bestrijk de **sneetjes brood** dik met de **béchamelsaus**. Leg **2 sneetjes** op een bakplaat met bakpapier en beleg met de **tomaat** en de **helft van de kaas**. Leg de **overige sneetjes** er met de **béchamelkant** naar boven op en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **tosti's** 8-10min in de oven, tot de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



6. Dressing maken

Neem de **helft van de dadels** uit de (maat)beker. Pureer de **rest van de dadels** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout tot een **dressing**. Meng de **dressing** met de **slamelange**, de **dadels** en evt. overgebleven en kleingesneden **tomaat**. Strooi de **zonnebloempitten** erover. Beleg de **tosti's** met de **spiegeleieren** en serveer ze met de **salade**.