



Special: Turkse eieren

met hangop, verse kruidensalsa en chili-olie



ca. 25min



2 personen

Eieren in hangop met asperges en chili-olie. Geen combinatie die je zelf zo snel zou verzinnen. Toch zien we Turkse eieren steeds vaker op de ontbijt- of brunchkaart opduiken. En niet voor niets: zodra je dit geproefd hebt, begrijp je ineens waarom dit gerechtje in Turkije al sinds de 15e eeuw wordt gegeten.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 beker hangop ⁷
- 4 eieren ³
- 250g groene asperges
- 1x pita's ¹
- 1 sjalotje
- 30g verse kruidenmix: dille, koriander en munt
- 1 sachet chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- boter ⁷
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- grillpan of koekenpan
- staafmixer met beker
- bakplaat of rooster

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1046kcal, vet 46.7g, koolhydraten 112.6g, eiwit 39.9g



1. Hangop klaarmaken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **hangop** met de **helft van de knoflook**, 1/4tl zout en een snuf peper. Bewaar koel tot het serveren.



4. Pita's afbakken

Bak de **pita's** 4-6min in de oven en laat ze daarna afkoelen.



2. Eieren koken

Doe de **eieren** met voldoende water in een kleine kookpan en breng aan de kook. Kook de **eieren** 4-5min voor een *zachte dooier* en 7-8min voor een *harde dooier*. Laat de **eieren** schrikken in een kom met koud water en zet ze opzij. Droog de pan af, je hebt 'm weer nodig voor stap 6.



5. Chimichurri maken

Pel en snijd het **sjalotje** in vieren. Doe het **sjalotje** met de **verse kruiden** (zonder stelen), 2el olijfolie, 1el azijn, 1/4tl zout, 4el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



3. Asperges grillen

Verwijder de houtachtige onderkanten (zo'n 3cm) van de **asperges** en snijd dikke exemplaren in de lengte doormidden. Hussel de **asperges** om met 1el olijfolie en 1/8tl zout. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Bak de **asperges** in 5-7min gaar en tot ze grillstrepen hebben. Houd warm tot stap 6.



6. Chiliboter maken

Smelt 2el boter in de gebruikte kookpan op middellaag vuur. Voeg **1/2tl chilivlokken** en de **rest van de knoflook** toe en laat 2min pruttelen. Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Schep de **yoghurt** in kommen of diepe borden en leg de **asperges** en **eieren** erbovenop. Besprenkel met de **chiliboter** en **chimichurri**. Serveer de **Turkse eieren** met de **pita's**.