



Hartige broodpudding

met spruitjes en olijven plus veldsla



30-40min



2 personen

In dit typisch Britse ovensgerecht kun je al je restjes brood kwijt. Je mengt de stukjes brood met een beslag van suiker, ei en melk of room en topt hem afgebakken en wel met vers seizoensfruit. Wij dachten: waarom maken we er niet iets hartigs van? Voeg wat knapperige spruitjes en zwarte olijven toe. Oh, en vergeet zeker dat laagje kaas niet! Weer of geen weer, deze hartige broodpudding is een heerlijke traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1x spruitjes
- 1 zakje groene olijven
- 1 teen knoflook
- 2 baguettes ¹
- 2 eieren ³
- 1 pakje melk ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 1x veldsla
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- garde of staafmixer
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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.

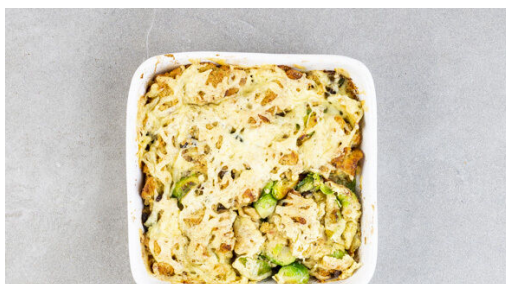
Voedingswaarde per portie

calorieën 723kcal, vet 39.0g, koolhydraten 52.0g, eiwit 36.1g



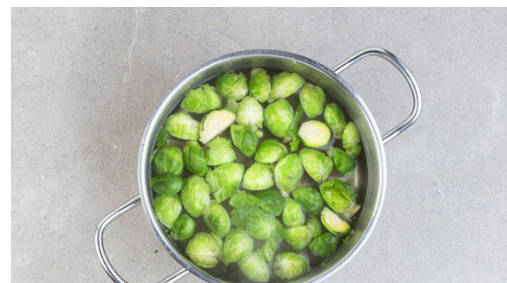
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Snijd de **spruitjes** doormidden of in vieren. Hak de **olijven** grof. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Scheur het **brood** in stukjes.



4. Broodpudding bakken

Vet een middelgrote ovenschaal in met 1-2tl boter. Verdeel er de **spruitjes**, het **brood** en de **olijven** in en schenk het **beslag** erover. Druk de **broodpudding** een beetje aan en bak in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Bestrooi 5min voor de eindtijd met de **kaas**.



2. Spruitjes blancheren

Voeg de **spruitjes** toe aan het kokende water en kook ze in 2-3min beetgaar. Heb je liever **zachtere spruitjes**? Kook ze dan 2min langer. Giet af in een zeef.



5. Wortel raspen

Was de **veldsla** grondig en laat in een zeef uitlekken. Schil de **wortel** en rasp hem grof.



3. Beslag maken

Klop de **eieren** los met de **melk**, **knoflook** en de **Italiaanse kruidenmix**. Breng het **beslag** op smaak met 1/4tl zout en een flinke snuf peper.



6. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2el azijn, 1el water, 2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Meng de **sla** en **wortel** kort voor het serveren met de **dressing**. Serveer de **broodpudding** met de **salade**.