



## Rösti uit de oven met feta en ei

en een gemengde salade



30-40min



2 personen

Zin in de lente? Deze krokante aardappel-wortelrösti met gebakken eieren en een topping van hartige feta en verse kruiden tover je zo op tafel. Geserveerd met een gemengde salade. Vegetarisch op z'n best!



## Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1kg vastkokende aardappels
- 1x feta <sup>7</sup>
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 1x mesclun
- 2 eieren <sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

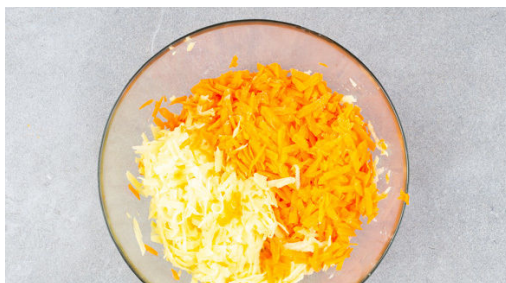
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 735kcal, vet 28.8g, koolhydraten 88.1g, eiwit 25.5g



### 1. Groenten raspen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **wortel** en **aardappelen** en rasp ze grof. Meng met 1/2tl zout en laat ca. 5min rusten.



### 2. Groenten kruiden

Wring zoveel mogelijk vocht uit het **aardappel-wortelmengsel** in een zeef. Meng daarna met 1el olijfolie en voeg peper naar smaak toe.



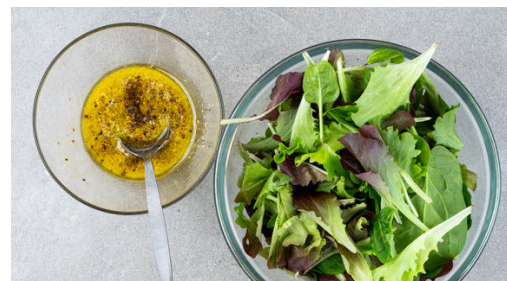
### 3. Rösti bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier of wrijf de plaat in met een beetje olijfolie. Verdeel het **röstimengsel** gelijkmatig erover. Maak met je vingers **2 kuiltjes** voor de **eieren**. Bak de **rösti** in 25-30min krokant en goudbruin in de oven. Open af en toe de ovendeur even zodat het vocht kan ontsnappen.



### 4. Garnering voorbereiden

Verkruimel de **feta** grof. Hak de **peterselie incl. de steeltjes** fijn. Snijd de **bieslook** fijn. Meng de **kruiden** met de **feta**. Breng op smaak met peper.



### 5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, de **mosterd** en peper en zout. Meng de **salade** met de **dressing** kort voor het serveren.



### 6. Eieren bakken

Haal de **rösti** 5min voor het einde van de baktijd uit de oven. Breek de **eieren** open boven de 2 kuiltjes, of breek ze een voor een in een klein kommetje zodat je evt. stukjes eierschaal makkelijk kunt verwijderen. Bak de **rösti** nog 3-4min. Garneer met het **kaas- en kruidenmengsel** en serveer met de **salade**.