

DINNERLY



Rösti met chorizo en ei met groene paprika en tomatendip



30-40min



2 personen

We kennen rösti natuurlijk als ronde aardappelkoekjes uit de pan, maar wij houden er zo van dat we een hele bakplaat vol maken. We doen er niet alleen aardappel in, we voegen ook paprika, ui en stukjes chorizo toe. En net als je denkt dat die plaat al helemaal vol is doen we er ook nog een paar gebakken eieren bovenop.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1x chorizo ⁷
- 1 ui
- 1 groene paprika
- 1 tomaat
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 645kcal, vet 41.9g, koolhydraten 46.3g, eiwit 18.8g



1. Chorizo bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **aardappels mét schil** grof en meng ze met 1/2tl zout. Snij de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm. Verhit een kleine koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **chorizo** in 4-5min bruin en krokant en haal dan van het vuur.



2. Groenten snijden

Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in repen van ca. 1cm breed. Halveer de **tomaat** en verwijder de harde kern.



3. Röstmengsel maken

Doe de **aardappel** in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Meng de **aardappel** met de **chorizo**, het **braadvocht** uit de pan, de **ui**, de **paprika** en wat (versgemalen) peper.



4. Rösti bakken

Leg de **tomaathelften** met de snijkanten naar boven aan de zijkant van een bakplaat met bakpapier. Verdeel het **röstmengsel** over de rest van de bakplaat en maak in het midden alvast twee kuiltjes voor de **eieren**. Bak de **rösti** 20-25min in de oven, tot ie lichtbruin en bijna gaar is. Draai de bakplaat halverwege om.



5. Tomatendip maken

Doe de **tomaat** in een hoge beker. Breek in elk kuiltje een **ei** open en bak de **rösti** nog 3-5min, tot de **eieren** gaar zijn. Pak een staafmixer en pureer een **dip** van de **tomaat**, 2el mayonaise, 1/2tl azijn en een flinke snuf zout. Verdeel de **rösti** in porties en serveer met de **tomatendip**.



6. Back to the roots

Je kunt rösti in plaats van met aardappel ook met andere wortelgroenten maken. Wat dacht je van pastinaak, rode biet of wortel? Rasp ze grof en gebruik ze precies zoals de aardappel.