



Special: nieuwjaarsdag-strata met spek

en een makkelijke salade



ca. 45min



2 personen

Strata is een klassiek Noord-Amerikaans brunchgerecht van brood, eieren en kaas. Je maakt het de avond ervoor en schuift het de volgende dag alleen even in de oven. Perfect als nieuwjaarsdagontbijt. Of brunch. Of diner, als je er echt slecht bij ligt. Kruip dus lekker onder deze deken van koolhydraten, vet en kaas en laat die goeie voornemens nog heel even voor wat ze zijn.

Wat je van ons krijgt

- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 bosui
- 10g verse bieslook
- 2 eieren ³
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1x spekplakjes
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie
- fijne keukenrasp
- garde

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 643kcal, vet 38.8g, koolhydraten 46.0g, eiwit 31.9g



1. Voorbereiden

Snijd de **broodjes** in blokjes. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **bosui** en **bieslook** in ringen. Meng het **brood** met de **bosui**, **bieslook** en de **helft van de kaas**.



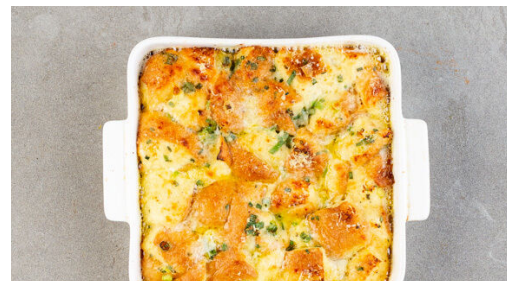
4. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaat** in partjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Klop een **dressing** van 1el olie, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Zet de **tomaat**, **komkommer** en **dressing** ook in de koelkast (meng de **dressing** nog niet met de **groenten**).



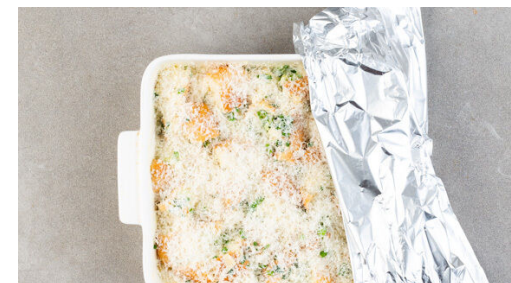
2. Eieren loskloppen

Kluts de **eieren** met de **melk** en een flinke snuf zout en peper.



5. Strata bakken

Verwarm de oven ca. 40min voor het serveren voor op 220°C (200°C hetelucht). Bak de **strata** afgedekt met aluminiumfolie ca. 20min in de oven. Haal de folie eraf en bak nog 5-10min, tot de **strata** gestold en goudbruin is.



3. Strata maken

Vet een ovenschaal in en verdeel het **broodmengsel** erover. Druk een beetje aan en schenk het **eimengsel** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas**. Dek de ovenschaal af en zet de **strata** een nacht in de koelkast.



6. Bacon bakken

Leg de **plakjes spek** op een bakplaat met bakpapier en plaats de bakplaat boven de **strata** in de oven. Bak het **spek** in 12-15min knapperig. Hussel de **tomaat**, **komkommer** en **rucola** om met de **dressing**. Serveer de **strata** getopt met **spek** en de **salade** ernaast.