



Special: koningsoesterzwam en ei

met aardappels op kruidencrème en rucola



ca. 45min



2 personen

Vandaag ligt er een keur aan smakvolle ingrediënten op je bord – perfect voor de feestdagen, al zeggen we het zelf. Kruidige koningsoesterzwammen en oesterzwammen worden samen met aardappels in de oven geroosterd en geserveerd op een zelfgemaakte kruidencrème met kappertjes en citroen. Het romige gepocheerde ei is de kroon op je gerecht. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 5g verse dragon
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 sjalotje
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 eieren³
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 2 koningsoesterzwammen
- 125g oesterzwammen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 zakje kappertjes
- 100g rucola
- 50g walnoten¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

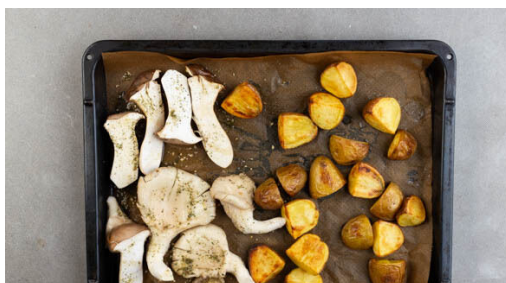
Voedingswaarde per portie

calorieën 899kcal, vet 64.7g, koolhydraten 58.5g, eiwit 22.5g



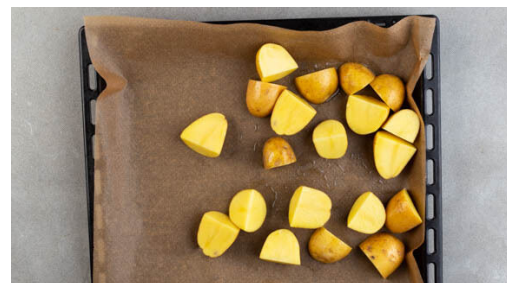
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pluk de **dragonblaadjes** van de steeltjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Houd **1tl citroensap** apart, meng de **rest van het citroensap** met de **sjalot**.



4. Paddenstoelen toevoegen

Snijdt de **koningsoesterzwammen** in de lengte doormidden en laat de **oesterzwammen** heel. Meng beide met 2el olijfolie, een flinke snuf zout en de **knoflook-kruidentmix** en verdeel ze gelijkmatig naast de **aardappels**. Rooster het geheel nog 10-14min goudbruin in de oven.



2. Aardappels roosteren

Snijdt de **aardappels incl. schil** in vieren, grotere exemplaren in zessen. Meng met 1el olijfolie en ½tl zout en leg ze aan een kant van een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** 14-18min in de oven. Breng in een middelgrote kookpan voldoende water met 1el lichte azijn aan de kook voor de **eieren**.



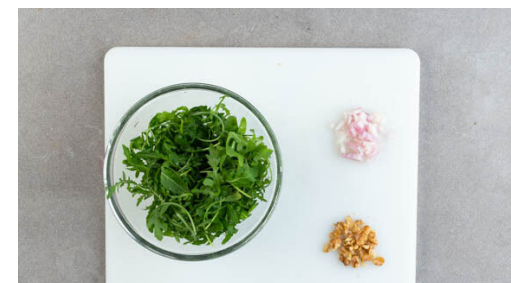
5. Eieren pocheren

Verlaag het vuur van het gekookte water. Breek de **eieren** één voor één boven het water en pocheer ca. 3min, tot het **eiwit** is gestold en de **dooier** nog vloeibaar is. Schep de **eieren** met een schuimspaan uit de pan en leg ze op keukenpapier. Roer de **citroenrasp** en de **kappertjes** door de **kruidentcrème**.



3. Kruidentcrème pureren

Houd wat **peterselie** en **dragon** apart voor de garnering. Doe de **rest van de kruiden**, de **crème fraîche**, 1tl mosterd, ½tl honing, een flinke snuf zout en 2 flinke snuffen peper in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer.



6. Rucola afmaken

Meng de **rucola** met de **rest van het citroensap** en breng op smaak met zout en peper. Verkruiemel de **helft van de walnoten**. Giet de **sjalot** af en meng met de **kruidentcrème**. Bestrijk de borden met de **kruidentcrème** en top met de **paddenstoelen**, de **aardappels** en de **eieren**. Garneer met de **rucola** en de **rest van de kruiden**, en bestrooi met de **walnoten**.