



Tosti met ei en wildekruidensalade

met vijgendressing



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveer je onze versie van een croque madame: een gebakken spiegelei bovenop een krokante tosti met romige béchamelsaus, tomaten en gesmolten kaas. En als zoetig en fris contrast maken we er een salade met wilde kruiden en een fijne vijgendressing bij.

Wat je van ons krijgt

- 50g gedroogde vijgen
- 500ml volle melk ⁷
- 1 zakje nootmuskaat
- 2 tomaten
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 25g zonnebloempitten
- 2 eieren ³
- 50g wildekruidenmelange

Wat je thuis nodig hebt

- 25g boter ⁷
- 30g bloem ¹
- 2el grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- maatbeker
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

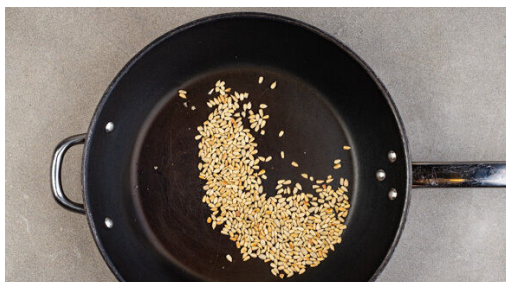
Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal, vet 57.9g, koolhydraten 69.5g, eiwit 35.6g



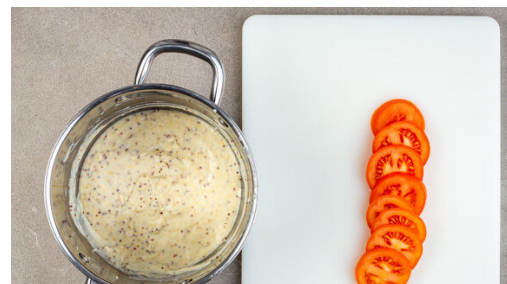
1. Béchamel opzetten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Doe de **vijgen** met 50ml heet water in een hoge (maat)beker en zet opzij. Laat 25g boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur smelten. Voeg dan 30g bloem toe en roer 1-2min, tot de **roux** een beetje schuimt, maar nog niet bruin wordt.



4. Pitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en laat afkoelen.



2. Béchamel koken

Voeg beetje bij beetje **250ml melk** toe. Blijf roeren, zodat er geen klontjes ontstaan. Laat de **béchamel** ca. 4min op laag tot middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **sous** ingedikt is. Neem de pan van het vuur en kruid de **sous** met 2el grove mosterd en een snuf **nootmuskaat**. Proef en breng verder op smaak met zout, peper en evt. meer **nootmuskaat**. Snijd de **tomaten** in plakjes.



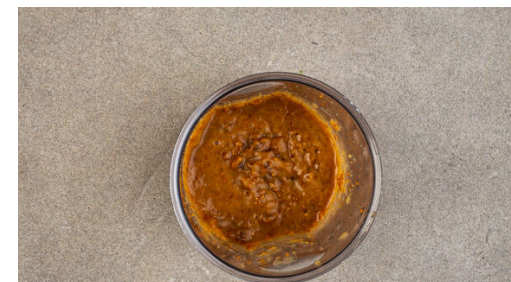
5. Spiegeleieren bakken

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Breek de **eieren** boven de pan en bak ze in 3-4min tot **spiegeleieren**. Bestrooi met wat zout en peper. **Tip**: bak de **eieren** met een deksel op de pan voor een **hardere dooier**.



3. Tosti's bakken

Bestrijk de **sneetjes brood** dik met **béchamelsaus**. Leg **2 sneetjes** op een bakplaat met bakpapier en beleg met de **tomaat** en de **helft van de kaas**. Leg de **overige sneetjes** er met de **béchamelkant** naar boven op en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **tosti's** 8-10min in de oven, tot de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



6. Dressing maken

Haal de **helft van de vijgen** uit de (maat)beker. Pureer de **rest van de vijgen** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout tot een **dressing** en meng deze met de **wildekruidenmelange**, de **vijgen** en evt. overgebleven en kleingesneden **tomaat**. Strooi de **zonnebloempitten** erover. Beleg de **tosti's** met de **spiegeleieren** en serveer ze met de **salade**.