

DINNERLY



Zacht eitje op geroosterde groente met aardappelpuree en kruidige saus



ca. 35min



2 personen

Zet je schrap want vandaag maak je kennis met Duits soulfood! Dit gerecht kent iedere Duitser uit hun schoolkantine en iedere Duitse oma heeft een eigen geheime recept. En nu heeft Dinnerly ook een fijne, moderne versie van deze klassieker: gekookte eieren in romige saus, met aardappelpuree en geroosterde groente. Een frisse kick krijgt het geheel van kleingesneden bosui. Geruststellend, verrassend en hartstikke lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 grote broccoli
- 2 biologische eieren ³
- 1 bosui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

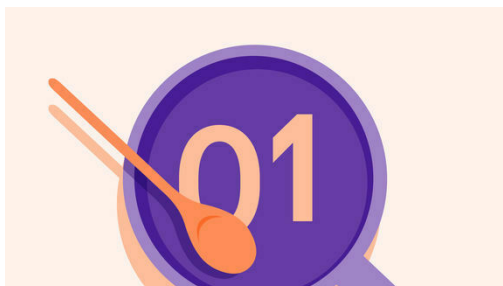
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

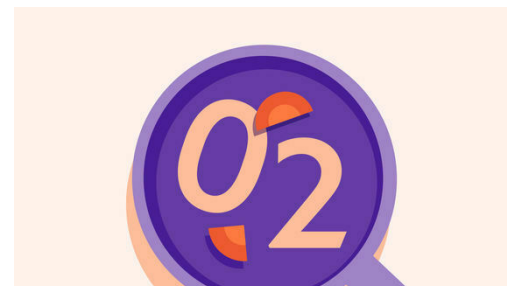
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 750kcal, vet 45.3g, koolhydraten 58.9g, eiwit 21.9g



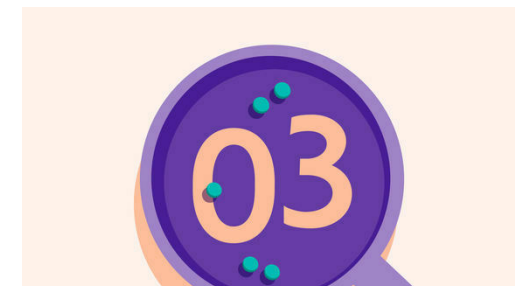
1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** in blokjes van ca. 2cm. Kook ze in 15-20min gaar.



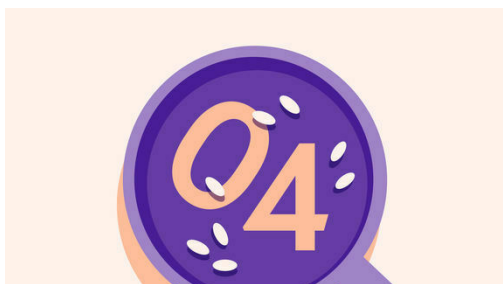
2. Groente roosteren

Pel de **ui** en snij in smalle partjes. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snij de **stronk** in blokjes. Meng de **ui** en **broccoli** met 1el olijfolie, 1tl honing en een snuf peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **groente** 14-16min in de oven, tot deze gaar is. Schep halverwege om.



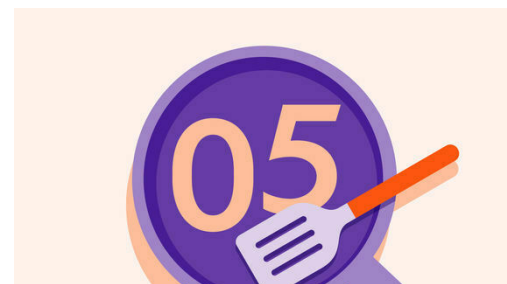
3. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur ca. 6min (zachtgekookt) tot 8min (hardgekookt). Giet de **eieren** af, laat schrikken onder de koude kraan en pel ze. Snij de **bosui** in dunne ringen. Leg **1 handvol groene ringen** opzij om straks als garnituur te gebruiken.



4. Aardappelpuree maken

Laat 1el boter smelten in een kleine koekenpan. Bak de **rest van de bosui** ca. 3min op middelhoog vuur. Pel de **eieren**. Schep een **kopje kookwater** uit de aardappelpan. Giet de **aardappels** af, doe ze terug in de pan en stamp ze met 1el boter tot een grove puree. Voeg evt. **kookwater** toe, tot je de gewenste textuur bereikt hebt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **crème fraîche**, 2tl (wittewijn)azijn en 80ml water toe aan de pan met **bosui**. Voeg al roerend 1½el grove mosterd toe. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. nog wat azijn. Voeg evt. eetlepels water toe als de saus te dik wordt. Schep de **aardappelpuree** en **ovengroente** op borden, leg de **eieren** erop en giet de **mosterdsaus** erover. Garneer met de **groene bosui**.



6. Perfecte puree

Weinig is beter dan zelfgemaakte aardappelpuree. Vooral omdat je het helemaal naar je eigen hand kunt zetten. Voeg bijvoorbeeld een beetje nootmuskaat toe, maak het nog romiger met wat melk of room of meng er wat geraspte kaas door.