



Hartige broodpudding

met spruitjes en olijven plus veldsla



30-40min



2 personen

In dit typisch Britse ovensgerecht kun je al je restjes brood kwijt. Je mengt de stukjes brood met een beslag van suiker, ei en melk of room en topt hem afgebakken en wel met vers seizoensfruit. Wij dachten: waarom maken we er niet iets hartigs van? Voeg wat knapperige spruitjes en zwarte olijven toe. Oh, en vergeet zeker dat laagje kaas niet! Weer of geen weer, deze hartige broodpudding is een heerlijke traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1x spruitjes
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 2 witte baguettes ^{1,6}
- 1 pakje melk ⁷
- 2 eieren ³
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje geraspte kaas ⁷
- 1x veldsla
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- garde
- ovenschaal
- zeef
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

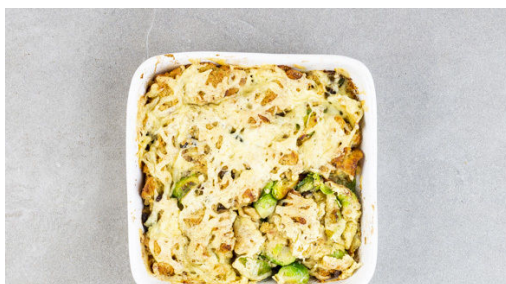
Voedingswaarde per portie

calorieën 723kcal, vet 37.4g,
koolhydraten 63.6g, eiwit 28.2g



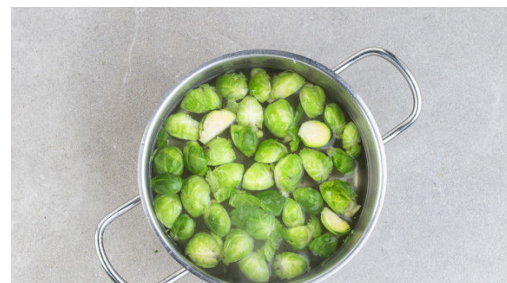
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **spruitjes** doormidden of in vieren. Hak de **olijven** grof. Pel de **knoflook** en rasp of hak hem fijn. Breek het **brood** in blokjes, iets groter dan de **spruitjes**.



4. Broodpudding bakken

Wrijf een middelgrote ovenschaal in met 1-2tl boter. Verdeel de **spruitjes**, **olijven** en **stukjes brood** erin en schenk het **beslag** erover. Hussel goed om en zorg ervoor dat de **vulling** een beetje opgepropt in de ovenschaal is. Bak de **broodpudding** in 25-30min gaar en goudbruin. Bestrooi hem ca. 5min voor het einde van de baktijd met de **kaas**.



2. Spruitjes blancheren

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg de **spruitjes** met een snuf zout toe. Kook de **spruitjes** 2-3min in 2-3min net beetgaar. Kook ze 2min langer voor een zachtere beet. Giet dan af.



5. Wortel raspen

Was de **veldsla** grondig en laat in een zeef uitlekken. Schil de **wortel** en rasp hem grof.



3. Eieren kloppen

Klop in een kom de **eieren**, **melk**, de **Italiaanse kruidenmix** en **knoflook** met een garde los. Breng het **beslag** op smaak met 1/4-1/2tl zout en een snuf peper.



6. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2el azijn, 1el water, 2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Meng de **sla** en **wortel** kort voor het serveren met de **dressing**. Serveer de **broodpudding** met de **salade**.