



Hartige broodpudding met spruitjes

en veldsla met wortel



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 groene olijven
- 1 teen knoflook
- 1 baguette ¹
- 2 eieren ³
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1x veldsla
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- garde of staafmixer
- keukenrasp
- vergiet

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.

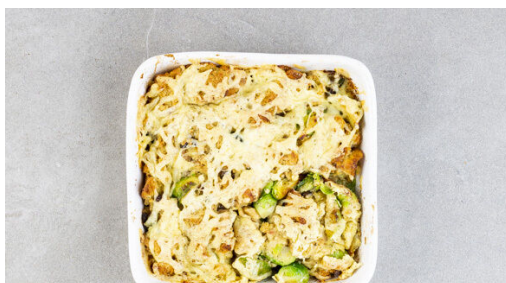
Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 37.8g, koolhydraten 51.7g, eiwit 36.0g



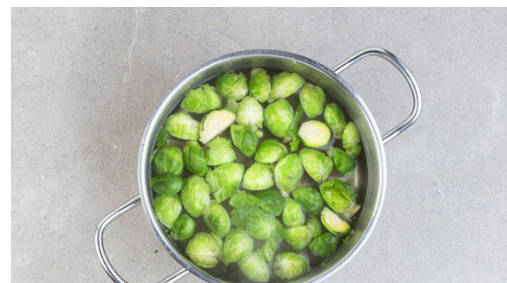
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng genoeg zout water voor de **spruitjes** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **spruitjes** doormidden of in vieren. Hak de **olijven** grof. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Scheur het **brood** in stukjes die net iets groter zijn dan de **spruitjes**.



4. Broodpudding bakken

Vet een middelgrote ovenschaal in met 1-2tl boter. Verdeel er de **spruitjes**, het **brood** en de **olijven** in en schenk het **beslag** erover. Druk de **broodpudding** een beetje aan en bak in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Bestrooi ca. 5min voor de eindtijd met de **kaas** en bak tot de **kaas** gesmolten is en begint te bruinen.



2. Spruitjes blancheren

Voeg de **spruitjes** toe aan het kokende water en kook ze 2-3min. Heb je liever **zachtere spruitjes**, kook ze dan 2min langer. Giet af.



5. Salade voorbereiden

Was de **veldsla** grondig en laat in een zeef uitlekken. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof.



3. Beslag maken

Klop de **eieren** los met de **melk**, **knoflook** en de **Italiaanse kruidenmix**. Breng het **beslag** op smaak met een flinke snuf zout en een beetje peper.



6. Dressing maken

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