

ROMIGE HUTSPOT MET UITSMIJTER KAAS & UI

2 personen / 594 kcal per persoon

Ingrediënten

- 500 gram hutspotgroenten
- 400 gram kruimige kookaardappels
- 1 eetlepel boter
- ½ eetlepel olie
- 2 eieren
- 80 gram jong gemalen kaas
- 40 gram veldsla
- 60 ml crème fraîche light
- peper en zout



Bereiding:

Haal de uien uit de zak hutspot. Kook de aardappelen met de gesneden wortelen gaar in 16-20 minuten. Smelt de boter in een koekenpan met en fruit hierin de uien goudbruin in ~10 minuten. Schep ze uit de pan. Voeg de olie toe aan het bakvet en bak hierin 2 spiegeleieren. Verdeel de kaas erover zodra het eiwit is gestold. Verdeel de helft van de gebakken uien erover, dek de pan af en laat de eieren op laag vuur nog ca. 5 minuten doorwarmen. Giet de aardappelen met wortelen af, houd wat kooknat achter, en stamp ze tot een grove puree. Roer de veldsla, de rest van de gebakken uien en de crème fraîche erdoor, voeg wat achtergehouden kooknat toe en warm de hutspot even door. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de hutspot over 2 diepe borden en serveer de kaasuitsmijters ernaast.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	594 kcal
Eiwit:	22,5 gram
Koolhydraten:	53,8 gram
- waarvan suikers:	14,8 gram
Vet:	29,8 gram
Vezels:	9,8 gram
Zout:	1,9 gram