

ROMIGE HUTSPOT MET UITSMIJTER KAAS

2 personen / 582 kcal per portie

Ingrediënten:

- 500 gram hutspotgroenten
- 400 gram kruimige aardappels
- 1 eetlepel boter
- ½ eetlepel olie
- 2 eieren
- 50 gram Parmigiano Reggiano
- 40 gram veldsla
- 60 gram bekertje crème fraîche
- peper en zout



Bereiding:

Haal de uien uit de zak hutspot. Kook de aardappelen met de gesneden wortelen uit de zak hutspot samen gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking van de aardappelen. Smelt de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en fruit hierin de uien goudbruin. Schep ze uit de pan. Voeg de olie toe en bak hierin 2 spiegeleieren. Verdeel na 1 minuut de kaas erover, verdeel ook 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 en stamp ze tot een grove puree. Roer de veldsla, de rest van de gebakken uien en de crème fraîche erdoor. Breng het op smaak met peper en zout. Verdeel de hutspot over 2 borden en serveer de kaasuitsmijters ernaast.