



Hoofdgerechten

## **Vogelnestjes met provençaalse korst**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de vogelnestjes**

400 gram kippengehakt  
4 eieren (gekookt, geschild)  
1 ei  
150 gram bloem  
100 gram paneermeel  
20 gram provençaalse kruiden

#### **Voor de tomatensaus**

1 ui (in blokjes gesneden)  
1 rode paprika (in blokjes gesneden)  
250 gram champignons  
2 tomaten (Ontveld, in blokjes gesneden)  
1 wortel (kleine, in blokjes gesneden)  
500 milliliters passata  
bieslook (gehakt)  
paprikapoeder  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Bak de ajuin glanzig en voeg er de stukjes wortel, paprika, tomaat en champignon aan toe. Kruid de groenten met paprikapoeder, peper en zout. Laat de groenten enkele mintuten aanstoven voordat je de tomatenpassata eraan toevoegt. Laat je saus even goed doorkoken en mix ze glad. Zo smullen je kids zeker mee van dit gerechtje. Werk af met de gehakte bieslook.

Verwarm de frietketel op 180°. Maak van het kippengehakt even grote porties. Verpak in elke portie een ei. Neem drie kommetje en doe in elk kommetje de bloem, het ei en een mengeling van het paneermeel en de provençaalse kruiden. Haal nu je vogelnestjes eerst door de bloem dan door het ei en dan door je kruidenmengeling. Bak vervolgens je vogelnestjes goudbruin in de friteuse. Serveer de vogelnestjes met

aardappelen.

