



Hoofdgerechten

Broccolipuree met spek en een spiegelei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram broccoli (in roosjes)
400 gram aardappelen (bloemig)
2 lookteentjes (geperst)
120 milliliters melk (volle)
1/2 theelepel nootmuskaat
250 gram spekblokjes (gerookt)
60 gram parmezaanse kaas (geraspt)
4 eieren
3 takjes peterselie (platte)
20 gram boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Kook de broccoli eveneens gaar in voldoende licht gezouten water. Giet af en laat schrikken onder koud water.

Pureer de broccoli met de gekookte aardappelen, de look, melk en een scheutje olijfolie. Roer er de parmezaan onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan en meng ze onder de broccolipuree. Verhit de boter in een koekenpan en bak spiegeleitjes van de eieren.

Verdeel de broccolipuree over de borden en leg er een spiegeleitje op. Garneer met takjes peterselie.

Tip: Laat je kids de broccoli mooi in roosjes snijden én laat ze de borden afwerken met de peterselie!

