



Hoofdgerechten

Vogelnestjes met tomatensaus en puree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram gehakt (gemengd)
1 groentebouillon (blokje)
2 sjalotten (gesnipperd)
120 gram paneermeel
300 milliliters passata
1 eierdooier
4 eieren
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 lookteentjes
3 tijmtakjes
peper
zout

Voor de puree

800 gram aardappelen (bloemige)
scheutje melk
nootmuskaat
boter

Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water. Bak de sjalotten met de look in boter glazig. Voeg de passata en de tijm toe en verkruimel er het bouillonblokje bij. Kruid met peper. Laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen.

Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat schrikken in koud water en pel ze. Meng het gehakt met het paneermeel, de eidooier en de peterselie. Kruid met peper en zout. Verdeel het gehakt in 4 porties en rol er ballen van. Duw een putje in elke bal en leg er een hardgekookt ei in. Kneed het gehakt verder rond het ei.

Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de vogelnesten rondom goudbruin in hete boter in een ovenbestendige pan. Giet er de tomatensaus bij en zet 25 minuten in de oven.

Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree. Meng er een scheutje melk en een klontje boter onder en kruid met wat nootmuskaat, peper en zout. Serveer bij de vogelnestjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

