



Hoofdgerechten

Zoete aardappelpan met ei, peultjes en paprika

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram kerstomaatjes
2 zoete aardappelen
150 gram peultjes
1 gele paprika
handvol basilicumblaadjes
4 eieren
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel paprikapoeder
1/3 theelepel kaneelpoeder
50 gram parmezaanse kaas (geraspte)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij in blokjes. Snij ook de paprika in blokjes. Snij de peultjes in reepjes. Halveer de kerstomaatjes.

Bak de aardappelblokjes in een grote koekenpan in olie beetgaar. Kruid met de specerijen, peper en zout. Voeg de paprika en peultjes toe en bak nog 2 minuten verder. Schep er de kerstomaatjes onder en maak 4 kuiltjes in het mengsel. Breek er de eieren in en bestrooi met de helft van de Parmezaanse kaas. Zet het vuur laag en laat de eieren met deksel op de pan garen.

Bestrooi net voor het serveren met de resterende Parmezaanse kaas en het basilicum.

