



Hoofdgerechten

Krokant eitje met stoemp en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram aardappelen (puree)
1/2 knolselder (in blokjes)
2 lookteentjes (geperst)
150 gram gerookte spekblokjes
2 eetlepels sesamzaadjes
100 milliliters karnemelk
200 gram paneermeel
100 gram bloem
6 eieren
oregano (bosje)
kervel (bosje)
dille (bosje)
nootmuskaat
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de look even aan in boter. Voeg de knolselderblokjes toe en bak ze gaar op een zacht vuur. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en laat goed uitdampen. Pureer ze samen met de gare knolselder, de karnemelk en een klont boter fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Kook 4 eieren 5 minuten in kokend water en spoel ze daarna onder koud water. Pel ze en leg ze op een stuk keukenpapier. Bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier. Mix de oregano en de dille met een flinke scheut olijfolie, peper en zout in een blender. Giet door een zeef.

Klop de resterende eieren los. Doe de bloem en paneermeel in aparte kommen. Meng de sesamzaadjes onder het paneermeel. Wentel de gekookte eieren eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot door het paneermeel. Bak de eitjes goudbruin in een friteuse. Laat uitlekken op keukenpapier en halveer ze.

Schep een hoopje puree op elk bord, leg er telkens een gehalveerd krokant eitje op. Druppel er de kruidenolie over en werk af met plukjes kervel.

Keukenbenodigdheden

Mixer

