



Hoofdgerechten

Overige

Rösti met spek, ei, spinazie en feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram spekblokjes (gezouten)
4 aardappelen (grote,geschild)
2 uien (in dunne halve ringen)
100 gram spinazie (jonge)
2 eetlepels citroensap
1 theelepel mosterd
2 eetlepels boter
200 gram feta
5 eieren
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het spek krokant in een pan zonder vetstof. Laat uitlekken op keukenpapier. Rasp de aardappelen grof en knijp er het vocht uit. Meng de aardappelrasp met 1 ei, de verbrokkelde feta, uiringen en spekjes. Breng op smaak met peper en zout.

Beboter een vierkanten bakvorm en schep er het mengsel in. Zet 25 minuten in de oven. Zet de laatste minuten de grill van de oven even op zodat ook de bovenkant mooi bruin wordt.

Pocheer ondertussen de resterende eieren. Meng de mosterd met het citroensap en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Hussel deze dressing onder de spinazieblaadjes.

Snij de rösti in vierkantjes en verdeel ze over de borden. Leg er telkens een gepocheerde eitje op en werk af met de gedresseerde spinazie. Serveer meteen.

Tip:

Een scheutje azijn helpt bij het pocheren.

Keukenbenodigdheden

Oven

