



Hoofdgerechten

## **XXL vogelnest met tomatensaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

700 gram gehakt (gemengd)  
1 ui  
2 knoflook (teentjes)  
1 ei  
50 gram paneermeel  
4 zachtgekookte eieren (gepeld)  
120 gram gerookt spek (sneetjes)  
peper  
zout

### **Voor de tomatensaus**

600 gram tomatenblokjes  
1 ui (fijngehakt)  
2 knoflook (teentjes)  
1 theelepel Gedroogde oregano  
1 theelepel gedroogde basilicum  
2 eetlepels olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de gremolata**

1/2 krulpeterselie  
1 knoflook (teentje)  
zeste en sap van 1/2 citroen

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de ui en knoflook en meng in een kom met het gehakt, ei, paneermeel, peper en zout.

Schik het gehaktmengsel in een schaal en maak een platte schijf. Leg de zachtgekookte eitjes in het midden en vorm het gehakt eromheen tot een XXL vogelnest. Schik er de sneetjes spek rond totdat het vogelnest is ingepakt met spek.

Snipper de ui en knoflook voor de tomatensaus. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui en knoflook. Giet er de tomatenblokjes bij en kruid met peper, zout, oregano en basilicum. Laat 10 minuten sudderen.

Schenk de tomatensaus in een ovenschaal en schik er het XXL vogelnest op. Bak 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Maak ondertussen de gremolata. Hak de peterselie en knoflook fijn en doe in een mengkom. Doe er de zeste en sap van 1/2 citroen bij en meng goed onder elkaar.

Haal het vogelnestje uit de oven en werk af met gremolata. Serveer met aardappelpuree en geroosterde jonge worteltjes.

