



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 08
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Rösti-ovenschotel met champignoncordobleu

Ovenschotel met prei en tomaat, geserveerd met een vegetarische cordonbleu

Rösti komt oorspronkelijk uit Zwitserland en wordt gemaakt van aardappelen. Om het je gemakkelijk te maken, hebben wij de aardappelen alvast voor je geraspt. Bekijk aan de andere kant van deze kaart de tip om nog sneller de maaltijd te bereiden.



35-40 min



gemakkelijk



Ui



Knoflook



Prei



Tomaat



Geraspte aardappel



Ei



Champignoncordobleu

Ingrediënten

	2P	4P
Ui	1	2
Knoflookteen	2	3
Prei	1 ½	3
Tomaat	2	3
Geraspte aardappel (g)	400	800
Vrije-uitloopei 3)	2	4
Champignoncordonbleu 1) 3) 6) 7) 19) 22) 23) 24) 25)	2	4
Roomboter (el)*	1	2
Mosterd (tl)*	2	4
Olijfolie (el)*	1	2
Peper & zout*	Naar smaak	

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept
* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **3)** Eieren
6) Soja **7)** Melk/lactose
Kan sporen bevatten van **19)** Pinda's **22)** Noten

Benodigheden

Hapjespan met deksel, kom, ovenschaal

Voedingswaarden Calorieën: 565 kcal | Eiwit: 24 g | Koolhydraten: 59 g | Vet: 23 g, verzadigd vet 8 g | Vezels: 15 g



1 Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de prei in fijne ringen en de tomaat klein.



2 Verhit de roomboter in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de prei, geraspte aardappel, tomaat en 2 el water per persoon toe, bestrooi met peper en zout en bak, afgedekt, 7 minuten. Voeg halverwege de mosterd toe.

3 Vet ondertussen de ovenschaal in met wat olie of roomboter. Kluts in een kom het ei met peper en zout naar smaak.

4 Schep de aardappel en groenten over in de ovenschaal en verdeel daar het ei overheen. Bak de ovenschotel ongeveer 20 minuten in de oven.



5 Verhit, vlak voordat de rösti-ovenschotel klaar is, de olijfolie in de hapjespan en bak de champignoncordonbleu ongeveer 2 minuten aan elke kant op middelmatig vuur.

6 Verdeel de rösti-ovenschotel over de borden en serveer met de champignoncordonbleu.



Tip! Heb je weinig tijd? Laat de bereiding in de oven dan achterwege. Bak de groenten samen met het ei, afgedekt, 10 minuten extra in de hapjespan en serveer met de champignoncordonbleu.