

RÖSTI & VOGELNESTJES IN TOMATENSAUS

INGREDIENTEN (voor 4 personen)

- Aardappelen; ongeveer 250 gr pp
- 4 à 5 kleine uien
- Peper & zout
- Maïsolie
- Bloem

- 250 gr gemengd gehakt pp
- 5 grote uien
- 1 ei pp
- 5 grote wortelen
- stukjes champignons
- 1 brik tomatenpuree (mag meer zijn, kan je zelf bepalen)
- provençaalse kruiden, laurier
- fijne suiker

BEREIDING RÖSTI

- Schil de aardappelen en schaaf ze met een rasp in fijne strips. De aardappelen hierna niet meer wassen, wel droogdeppen in een handdoek. Pel en rasp de kleine uien. Doe de geraspte aardappelen en uien in een kom. Roer eventueel een ei erdoor en voeg dan met kleine schepjes tegelijk de bloem er aan toe. Roer alles goed door elkaar tot het geheel goed aan elkaar kleeft. Breng de aardappelstrips naar believen op smaak met peper en zout. Verwarm een grote pan of ovenschaal en doe er een scheutje maïsolie in. Doe er de aardappelen bij en druk aan met een vork, ongeveer 2 cm dikte. Zet het vuur vervolgens lager en laat alles mooi goudbruin bakken, ongeveer 5 minuten per kant. Draai de aardappelkoek door hem op een bord te leggen vervolgens terug in de pan of ovenschaal te laten glijden.

BEREIDING VOGELNESTJES + TOMATENSAUS

- Kook de eieren hard en verwijder de schaal en maak ze droog, rol nu het gehakt rond het ei en haal het daarna door de bloem, kook daarna de "vogelnestjes" gedurende 15 min. in water, haal deze dan uit het kookvocht en braad ze aan in een pan tot ze mooi bruin zijn.

Snijd de wortelen in stukjes. Doe de tomatenpuree in een kookpot. Voeg er de gemalen wortelen, de Provençaalse kruiden en de champignons toe en laat dit dan gedurende een 15 min op een zacht vuurtje verder sudderen. Om de overheersende tomatensmaak te milderden kan je er fijne suiker bij doen. Laat ook enkele laurierblaren meekoken die je er vóór het serveren terug uit haalt.