

VOGELNESTJES IN TOMATENSAUS



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 eitjes
- 700 g gehakt
- 700 g aardappelen
- 1 eierdooier
- 60 g paneermeel
- 1 teentje look
- 5 smaaktomaten
- 1 el maïszetmeel
- half blokje kippen bouillon
- melk
- nootmuskaat, peper en zout
- boter
- olijfolie
- basilicum

Bereiding

De tomatensaus

1. Snijd de knoflook en de tomaten fijn.
2. Verhit een scheutje olijfolie en stoof de knoflook met de tomatenblokjes.
3. Voeg het bouillonblokje, een beetje basilicum en wat water toe. Laat op een zacht vuur 10 minuten koken.
4. Los het maiszetmeel op in 2 eetlepels water.
5. Voeg toe aan de saus en laat nog 1 minuut meekoken. Kruid af met peper en zout.

De vogelnestjes

1. Kook de eieren gedurende 10 minuten. Laat schrikken in koud water.
2. Breng opnieuw een pot water aan de kook om de vogelnestjes kort in te koken.
2. Pel de eieren.
3. Meng het gehakt met het paneermeel en de eidooier, en kruid af met peper en zout.
4. Verdeel het gehakt in bollen volgens je personen, duw de bollen plat en plaats daarin een ei.

5. Verdeel dan het gehakt verder rond het ei. Je pakt het eitje in met het gehakt. Druk goed aan tot een ovaal.
6. Kook de vogelnestjes in water gedurende 5 minuten.
7. Giet een scheutje olijfolie in een bakvorm. Leg de vogelnestjes in de bakvorm, besprenkel met olijfolie en beleg met een klontje boter.
8. Plaats in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 25-30 minuten. Schep tussendoor het braadvocht over de vogelnestjes.

De puree

1. Kook de aardappelen zacht in gezouten water.
2. Giet af en laat goed uitlekken.
3. Pureer en meng met de boter, scheutje melk en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Serveer de vogelnestjes met de tomatensaus en aardappelpuree.

Smakelijk!