



260 gram
groenten per
portie *

Strata - hartige broodpudding

met tomaat en blauwe kaas

Heb je wel eens gehoord van strata? Deze ovenschotel wordt meestal gemaakt van (oud) brood, eieren en melk. Het lijkt op een broodpudding, maar dan hartig. In Amerika is strata razend populair en je kunt er eindeloos mee variëren. Wij maken de broodpudding lekker pittig met de blauwe kaas van Bastiaansen.

40 min | 856 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Desem landbrood	st	0.5	1	1	2
Ei	st	1	2	3	4
Melk	ml	125	250	375	500
Rode ui	st	1	2	3	4
Prei	st	1	2	3	4
Cherry tomaten	g	75	150	250	300
Blauwe kaas	g	50	75	100	150

zelf toevoegen:

Olie	el	0.5	1	1.5	2
Italiaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Pel de knoflook. Snijd het brood in dunne plakjes of in grove stukken en leg in een ruime ovenschaal. Klop de eieren los met de melk, zout en peper pers de knoflook erboven uit. Schenk de helft van het ei-mengsel over het brood. Zet opzij zodat het brood het vocht kan opnemen.
3. Pel de ui en snijd in partjes. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en laat goed uitlekken. Snijd in kleine stukjes. Verhit olie in een bakpan en bak de prei en de ui 5-6 minuten op een middelhoog vuur. Spatel de prei dan losjes door het brood-mengsel.
4. Was de tomaatjes en snijd kleiner. Doe de tomaatjes bij het 'zompige' brood en schenk het overgebleven ei-mengsel erover. Kruid met zout en peper.
5. Snijd de blauwe kaas in kleine blokjes en strooi erover. Bak circa 20-25 minuten in de warme oven, tot het gerecht goudbruin kleurt.

Tip: Heb je nog groenterestjes in je koelkast liggen? Deze kun je kleinsnijden en uitstekend verwerken in dit gerecht. Ps. broodpudding restjes zijn de volgende dag erg lekker.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

