

Hartige broodpudding

met pastinaak, palmkool en cheddar kaas

Palmkool (ook wel cavolo nero) is zwarte kool uit Toscane. Omdat het een wintervaste kool is, is palmkool te koop van het vroege begin van de herfst tot eind winter. Palmkool is rauw te eten, maar ook roerbakken of stoven is erg lekker.

35 min | 885 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
Sjalot	st	1	2	3	4
Pastinaak	g	150	300	450	600
Palmkool	g	100	200	300	400
Woudbol	st	1	2	3	4
Citroen-kerriepoeder	tl	1	2	3	4
Cheddar	g	50	75	100	150
Ei	st	2	4	6	8
Crème fraîche	ml	30	60	90	125
zelf toevoegen:					
Olie en boter	el	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, zorg dat de oven goed heet is. Pel en snipper de sjalot. Schil de pastinaak en snijd in blokjes of dunne plakjes. Verhit olie in een bakpan en bak de ui en pastinaak 5 minuten op een middelhoog vuur.
2. Was de palmkool, verwijder eventuele harde nerven en snijd het blad klein. Bak enkele minuten met de pastinaak mee.
3. Snijd het brood in kleine stukken en schep door de groenten. Voeg boter toe en breng op smaak met citroen-kerriepoeder, zout en peper. Doe alles in een ruime ovenschaal.
4. Rasp de cheddar kaas of snijd klein. Klop de eieren met de crème fraîche, 3/4 van de kaas, zout en peper goed los. Schenk het ei-mengsel over de schaal en schud een beetje zodat het zich verspreidt. Strooi de overgebleven kaas erover en bak de hartige broodpudding in circa 15 minuten gaar en goudbruin in de warme oven.

Tip: Besprenkel royaal met olie daar wordt het brood extra knapperig van.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief