



250 gram
groenten per
portie *

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 | 765 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	<i>st</i>	1	2	3	4
Pastinaak	<i>g</i>	150	300	450	600
Palmkool	<i>g</i>	100	200	300	400
Citroen-keriepoeder	<i>tl</i>	1	2	3	4
Woudbol	<i>st</i>	1	2	3	4
Ei	<i>st</i>	2	4	6	8
Crème fraîche	<i>ml</i>	30	60	90	125
Cheddar	<i>g</i>	50	75	100	150
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie en boter	<i>el</i>	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. Doe alles in een ruime ovenschaal en breng op smaak met boter, citroen-keriepoeder, zout en peper.
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 de ei-mix over de schaal en schud een beetje zodat het zich verspreidt. Strooi de overgebleven oude 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

