MAISON PRIMAGO

SPRUITJESSCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 grote stevige aardappelen
- 500 gram spruitjes
- 1 kleine ui
- 1 el. gram boter
- 1 rode zoete puntpaprika
- 150 gram geraspte kaas
- 1 bekertje crème fraîche
- 3 à 4 eieren (afhankelijk van de grootte)
- 1 el groentebouillonpoeder of van een blokje
- 1 dl. kook- of koffieroom
- 1 tl. nootmuskaat
- versgemalen peper en eventueel nog zout

Bereiding:

Stap 1

Aardappelen schillen en wassen. In pan met weinig water en klein beetje zout aan de kook brengen. Aardappelen in 15 minuten gaar koken.

Stap 2

Spruitjes schoonmaken en wassen. In andere pan spruitjes met water en klein beetje zout aan de kook brengen en 5 minuten laten koken. Aardappelen en spruitjes afgieten en aflaten koelen

Stap 3

Ui pellen en snipperen. Paprika wassen, zaadlijsten verwijderen en in dunne reepjes snijden.
Aardappelen aan lange kant met theelepel uithollen tot op 1 cm van de rand. 3/4 van de spruitjes fijnsnijden

Stap 4

In koekenpan boter verhitten en ui en paprika fruiten. Van vuur af nemen en het aardappeluitholsel, de fijngesneden spruitjes, 2 el crème fraîche, helft van de kaas er door roeren.

Stap 5

Ovenschotel invetten. Uitgeholde aardappelen er in zetten en opvullen met het aardappel/spruitjes mengsel. Verdeel de 1/4 hele spruiten er tussen.

Stap 6

Oven voorverwarmen op 220 graden, In kom eieren loskloppen met 1 dl. water, rest van crème fraîche, koffieroom, rest van kaas, bouillonpoeder, peper en nootmuskaat. Schenk dit over de gevulde aardappelen en laat het circa 30 minuten in de oven stollen.