MAISON PRIMAGO

TIROLER GROSTL

Ingrediënten voor 4 personen

- 800 gram aardappelen
- 2 uien (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geraspt)
- 250 gram gerookte ontbijtspek
- 250 gram kastanjechampignons
- 20 gram roomboter
- 2 el olijfolie of zonnebloemolie
- 4 eieren
- zout en vers gemalen peper
- 2 takjes tijm
- 4 takjes peterselie

Bereiding:

Stap 1

Kook de aardappelen 10 minuten in de schil.
Ondertussen bak je de klein gesneden ontbijtspek uit.

Stap 2

Giet de aardappelen af en laat even de koude kraan er over stromen. Verwijder dan de schil van de aardappel en snijd deze in dunne plakjes.

Stap 3

Bak de knoflook met de gesneden ui glazig in wat olie. Voeg de schoongeborstelde en gesneden champignons met de takjes tijm toe en bak het in 5 minuten lichtbruin.

Stap 4

Smelt 10 gram boter in andere koekenpan en bak de helft van de gesneden aardappelen bruin. Herhaal dit nog een keer. (met teveel aardappelen tegelijk in de pan bakt het niet bruin). Voeg de ui, spek en champignons toe aan de aardappelen. Schep het goed om en voeg peper en zout toe naar smaak.

Stap 5

Bak de 4 spiegeleieren. Bestrooi de eieren met een beetje peper en zout
Verdeel het aardappelmengel over 4 borden met 1 spiegelei per persoon. Garneer met fijn gesneden peterselie.