

Zoete aardappelnestjes met Brugge Belegen



Ingrediënten:

- 1 zoete aardappel
- ½ rode ui
- 1 snede Brugge Belegen
- ¼ tl currypoeder
- ¼ tl kurkuma
- 1/8 tl chilipoeder
- 1 el olijfolie + extra om de vorm in te vetten
- 4 eieren
- peper en zout
- klein bosje bieslook, fijngenhakt

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de zoete aardappel en rasp fijn. Maak de ui schoon en hak fijn. Snijd de Brugge Belegen in dunne reepjes.
3. Meng de aardappelrasp met ui, Brugge Belegen, currypoeder, kurkuma, chilipoeder en olijfolie.
4. Vet een muffinblik goed in met olijfolie.
5. Verdeel het zoete aardappelmengsel over de holten en druk goed aan. Maak ook opstaande randen, zodat er een nestje ontstaat.
6. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Breek in elk nestje een ei en kruid me peper en zout.
8. Bak nog 8 minuten tot de eieren gestold zijn.
9. Garneer met bieslook.

Klaar is Kaas!

4 personen
40 min
Hoofdgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/zoete-aardappelnestjes-met-brugge-belegen>