



Varken

Vogelnestjes in tomatensaus en aardappelpuree



Ingrediënten: (voor 4 pers.)

4 eieren
600 g ongekruid varkens/rundsgehakt
1 eidooier
6 el paneermeel
peper & zout
Tomatensaus:
2 fijngesnipperde sjalotjes
3 dl gezeefde tomaten, peper
½ blokje groentebouillon of ¼ koffielepel
spagettikruiden
sausbinder
Aardappelpuree:
½ kg gekookte aardappelen
0,5 dl melk, 1 eetl boter
peper, zout, nootmuskaat

Werkwijze:

Tomatensaus:
Stoof de sjalot. Voeg hierbij de gezeefde tomaten, verkruimeld bouillonblokje of kruiden en peper. Laat ± 10 min. pruttelen.
Bind met sausbinder
Vogelnestjes
Kook de eieren in 10 min. hard in water.
Laat ze enigszins afkoelen en pel ze. Meng het gehakt met de eidooier en het paneermeel. Kruid met peper en zout. Pak de eieren in met het gehakt en maak er stevige ballen van. Bak de vogelnesten in 10 min. goudbruin en gaar in hete frituurolie van 180°C. Laat ze nadien uitlekken en snijd ze overlangs in tweeën. Warm de tomatensaus op en serveer bij de vogelnesten. Geef er aardappelpuree bij
Aardappelpuree
Meng de geplette aardappelen met de melk, boter en kruiden



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be