

Aardappels en gesmoorde eieren met gochujang uit de oven

Ingredienten

- 2 tot 3 grote aardappels om te poffen, geschild, in repen van 4 x 0,5 cm gesneden (380 g)
- 1 kleine koolrabi, geschild, n repen van 4 x 0,5 cm gesneden (160 g)
- 1 el gochujang--chilipasta (pas zo nodig de hoeveelheid aan, afhankelijk van het gekozen merk)
- 2 tl witte misopasta
- 2 kleine tenen knoflook, geperst
- 3 el olijfolie, plus extra om in te vetten
- 8 eieren
- 1 limoen, in parten, voor erbij
- Zout

SALSA:

- 1 el limoensap
- 1 tl gochujang--chilipasta (pas zo nodig de hoeveelheid aan, afhankelijk van het gekozen merk)
- 2 el olijfolie
- 2 tl bieslook, fijngesneden
- 2 tl wit of zwart sesamzaad, liefst een mix van beide, geroosterd

Bereiding

Recept voor 4 personen.

In dit recept worden de eieren in de oven gegaard, genesteld in een reuzen rösti met een krokante bodem; het lijkt enigszins op een Amerikaans ontbijt van hash browns, gebakken aardappelblokjes en eieren samen in een pan. Als u niet echt een fan van koolrabi bent, kunt u ook alleen aardappel gebruiken, hoewel we erg houden van de complexiteit die de koolrabi toevoegt. Probeer reepjes van ½ cm van de groenten te snijden en ze niet te raspen, omdat ze in dat geval niet zo krokant worden als de bedoeling is. U kunt ze met een scherp mes snijden, of nog veel gemakkelijker op een mandoline of in een keukenmachine met het juiste hulpstuk. Bereid de groenten vlak voor u ze gaat bakken voor, zodat ze niet slap worden. Ga op zoek naar gochujang van goede kwaliteit, en kies geen huismerk van de supermarkt. Dat maakt echt het verschil.

1. Verhit de oven tot 200°C. Vet een grote ovenvaste sauteerpan met deksel van 28 cm doorsnee of een ronde ovenschaal van eenzelfde formaat licht in en verwarm hem 5 minuten in de oven.

2. Meng in een grote mengkom de eerste zes ingrediënten met ¼ theelepel zout goed door elkaar tot de reepjes aardappel en koolrabi met de smaakgevers zijn omhuld (dat gaat het best met keukenhandschoenen aan). Haal de pan uit de oven, stort het aardappelmengsel erin en spreid het gelijkmatig uit. Bak het in de onafgedekte pan 25 minuten in de oven, keer de pan tijdens het bakken een halve slag tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

3. Maak met een lepel acht kuiltjes in het aardappelmengsel. Breek een ei in elk kuiltje, zet het deksel op de pan en zet hem weer 8-10 minuten in de oven tot het eiwit stevig is en de dooiers nog vloeibaar

zijn. Verwijder eventueel met een lepeltje het fijne dunne vlies dat op de eieren is ontstaan, zodat de dooiers weer zichtbaar zijn. Bestrooi ze met wat zout. Meng alle ingrediënten voor de salsa in een klein schaaltje, sprenkel hem over de eieren en serveer ze rechtstreeks uit de pan. Knijp de partjes limoen erboven uit.