



Naam:

Klas: Datum:

Rösti met wortel, kaas en eitjes

(Voor 2p.)

Verhit de oven tot 220 graden.

500 g aardappel(en)

1. Schil de aardappelen en rasp ze

3 wortelen

2. Schil de wortelen en rasp ze

60 g geraspte kaas, 30+
1 el olijfolie

3. Doe de aardappelen en de wortelen in een mengkom, samen met de kaas en een eetlepel olijfolie, meng goed

0.5 rode ui(en)

4. Snij de rode ui in ringen en voeg samen met de fijngesneden look

0.5 teentje knoflook

toe aan de mengkom

peper en zout

5. Kruid met peper en zout

boter

6. Vet een ovenschotel in met een beetje boter

7. Doe de mengeling in de ovenschotel en druk goed aan met de achterkant van een lepel. Maak 2 holtes om straks de eieren in te doen.

8. Zet 20 minuten in de oven

2 ei(eren)

9. Breek de eitjes in een kopje en giet ze in de kuiltjes.

10. Zet opnieuw 5 minuutjes in de oven

handvol peterselie

11. Snipper de peterselie fijn en strooi net voor het opdienen over de rösti