

Recept!

Aardappelschotel met salami

Ingrediënten

1 kilo Frieslander aardappels, geschild en in blokjes
2 eetlepels olijfolie
1 ui, in halve ringen
2 paprika's in reepjes
800 gram tomaten, in blokjes
100 gram salami, in blokjes
1 rood pepertje, fijngesneden
1/2 theelepel paprikapoeder
50 gram zwarte olijven zonder pit
8 eieren
Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Kook de aardappelblokjes in water met een beetje zout in 10 minuten beetgaar. Giet af.

Fruit intussen de ui, knoflook en paprika in de olijfolie in een koekenpan gedurende ongeveer 3 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten heel zachtjes koken.

Schep er de salami, het pepertje, de paprika en de olijven door. Voeg de aardappelblokjes toe, schep om en schep meteen over in een ovenschaal.

Maak vier kuiltjes en breek in elk kuiltje een ei. Bestrooi met peper en zout en schuif in de oven. Wanneer het ei net gestold is na 5-6 minuten haal je het er weer uit. Direct serveren.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: *Culinair met vleeswaren*, Het Worstmakersgilde
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel