

Recepten Moederdag **FOODBOX** de smaak van Heemstede

Ontbijt op bed

Ingrediënten

- Desem boule
- Perssinaasappels
- Aardbeien
- Tomaatjes
- Eieren
- Foodbox met vlees: ontbijtspek en rauwe ham
- Foodbox zonder vlees: vega-ontbijtspek en belegen kaas

Bereiding

Pers de sinaasappels uit.

Maak de aardbeien schoon.

Bak de desem boule af (zie gebruiksaanwijzing op de verpakking) en snij in sneetjes.

Bereid de eieren, zie tips hieronder.

Servere tip

Leg op een dienblad een mooi servet of vrolijke theedoek.

Zet er een klein vaasje op met 1 of meerdere gerbera's 🌸

Gebruik mooi servies.

Servere er ook een vers gezette kop koffie of thee bij.

En geef er natuurlijk een dikke knuffel en/of knutselwerkje bij.

Zacht gekookt eitje met soldaatjes

Breng in een pannetje water aan de kook. Prik met een eiprikker een gaatje in de eieren. Leg de eieren in de pan met kokend water en kook ze 5 minuten. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water. Smeer boter op het (geroosterde) brood. Snijd het brood in soldaatjes (repen). Strooi een beetje zeezout en versgemalen peper over. Pel de top van het ei en leg het bovenste eiwit er naast. Doop het soldaatje in het zachte eiwit.

Sunny side up

Laat een klontje roomboter smelten in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Als de boter gesmolten is, breek je voorzichtig een ei boven de pan zodat de dooier heel blijft. Zet het vuur laag. Laat in ca. 5 minuten het eiwit stollen. De dooier is nu nog vloeibaar, maar het wit net gestold. Leg op een (geroosterde) boterham en bestrooi met zeezout en vers gemalen peper. Heb je een steker in een hartjes vorm dan kan je hierin het eitje bakken en het brood mee uitsteken.

Omelet

Roer in een bakje met een garde het ei los met een scheutje melk. Verwarm in een kleine koekenpan een klontje roomboter. Als de boter helemaal gesmolten is, giet je het eimengsel in de pan. Zet het vuur laag en wacht tot de bovenkant van het ei droog is. Strooi er een beetje peper & zout over.

Roerei met tomaat

Klop met een garde de eieren met wat melk los. Breng op smaak met (versgemalen) peper en zout. Laat in een koekenpan een klontje roomboter smelten op middelhoog vuur. Schenk het losgeklopte ei in een keer in de pan. Schraap met een houten lepel het gestolde ei steeds van de bodem van de pan. Haal de pan van het vuur als het ei bijna gaar, maar nog glanzend is. Haal het ei uit de pan en houd warm. Laat in dezelfde pan nog wat roomboter smelten. Zet het vuur hoog en bak de tomaatjes al omscheppend 3 minuten tot ze barsten. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Servere de warme tomaten bij het roerei.



Roerei met rauwe ham

Leg op een sneetje brood plakjes rauwe ham. Volg vervolgens bovenstaande recept om een roerei te maken.



Bakjes van ontbijtspek met een eitje uit de oven

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel het ontbijtspek over de holtes van een muffinvorm. Druk goed aan tegen de randen. Bak het spek 10 min. in het midden van de voorverwarmde oven. Breek de eieren in de spekbakjes. Bak de bakjes nog ca. 10 min. in de oven.



Lasagne

Ingrediënten

- Gehakt of vega-gehakt
- Rode Napolitaanse saus met groenten
- Lasagne vellen
- Bechamelsaus
- Geraspte kaas



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en rul het gehakt op middelhoog vuur in ca. 5 minuten.

Zet het vuur uit en meng de saus door het gehakt.

Maak laagjes in de ovenschaal van de saus, lasagne vellen, saus, lasagne vellen, saus.

(Je gebruikt circa de helft van de lasagne vellen.)

Sluit af met de bechamelsaus en geraspte kaas.

Bak de lasagne ca. 40 minuten in het midden van de oven.

Laat afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten.

Serveer tip

Lekker met de tomaatjes en de wijn uit de foodbox.

Eet smakelijk!

#SUPPORTYOURLOCALSNL