



Traybake met Roseval aardappel, asperges en ei

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 450 g diepvries rode opbakaardappeltjes
- 🥬 2 el milde olijfolie
- 🥬 175 g verse groene asperges
- 🥬 100 g radijsjes
- 🥬 100 g sjalotten
- 🥬 3 scharreleieren
- 🥬 125 g diepvries tuinerwten
- 🥬 8 g verse bieslook
- 🥬 ¼ el mosterd
- 🥬 ¼ el honing
- 🥬 ½ el appelciderazijn

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Schep de aardappelpartjes om met ¼ van de olie, peper en eventueel zout en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster in ca. 40 minuten in de oven gaar.
4. Maak de asperges schoon en snijd in 3 stukken.
5. Halveer de radijsjes en snijd de sjalotten in parten.
6. Haal na 20 minuten de bakplaat uit de oven en verdeel de radijs, sjalot en asperge erover.
7. Besprenkel met ¼ van de olie, schep om en rooster nog ca. 20 minuten in de oven.
8. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard.
9. Laat schrikken onder koud stromend water en pel ze.
10. Doe de tuinerwten in een kom en giet er kokend water over.
11. Laat 5 minuten staan en giet af.
12. Snijd de bieslook fijn.
13. Klop de mosterd en honing los met de appelciderazijn.
14. Giet al kloppend de rest van de olie er geleidelijk bij.
15. Roer de helft van de bieslook erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Schep de tuinerwten samen met de honing-mosterddressing door de groente.
17. Snijd de eieren in parten en verdeel samen met de rest van de bieslook over de traybake.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

