

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 zoete aardappels
-  ½ broccoli
-  1 rode ui
-  100 g Parmezaanse kaas
-  2 eieren

MATERIAAL: mandoline, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de zoete aardappels en snijd in dunne plakjes, met een mandoline.
3. Snijd de ui in dunne ringen en de broccoli in kleine stukjes.
4. Meng door elkaar en doe in een kleine ovenschaal.
5. Klop de eieren met de helft van de geraspte Parmezaanse kaas en een snuf peper en zout los en giet dit over de groenten.
6. Rasp de rest van de Parmezaanse kaas erover.
7. Zet de schaal laag in de oven en bak in 40-45 minuten gaar.
8. Haal de schaal uit de oven en serveer.

Eet smakelijk!

TIP: Weinig tijd? Kook dan de aardappelplakjes en de broccoli voor in een pannetje met water en bak de ovenschotel in zo'n 15 minuten mooi goudbruin.

BRON: chickslovefood.com

