

Nestje met snijbiet-eitjes en salie-beurre noisette

(voor 4 personen, als voorgerecht)

Ingrediënten:

voor de nestjes

een handje kataifi (uit de diepvries)
enkele eetlepels gesmolten gezouten boter
gemalen zwarte peper

Smakelijk!
met Petra Possel

Voor de knödel

120 gr snijbiet en/of wilde spinazie, dikke stelen verwijderd
60 ml room
2 eieren
250 gr (wit-)brood zonder korst, in blokjes
2 el bloem
zout, peper
nootmuskaat
75 gr boter
4 salieblaadjes (vers)

handje winterpostelein of rucola, aangemaakt met wat vinaigrette naar keuze

Haal de kataifi voorzichtig uit elkaar en rol er 4 nonchalante nestjes van, met een holte in het midden. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel er gesmolten boter over en bestrooi met een beetje peper. Bak ze in een voorverwarmde oven op 180° Celsius tot goudbruin. Opletten: niet laten verbranden! Laat ze afkoelen.

Was de snijbiet en blancheer kort in kokend water tot het is geslonken. Laat even uitlekken, druk het vocht uit de blaadjes en snijd ze fijn.

Meng de melk met de room en het ei in een ruime kom. Doe de blokjes brood erbij en roer even door. Laat een paar minuten staan en voeg dan gesneden snijbiet en de bloem toe en kneed goed tot je een mooi deeg hebt. Maak dat fijn met een keukenmachine. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Maak je handen nat en rol van het deeg knödel (ca. 3 cm doorsnee). Vorm ze dan in een eivorm.

Breng in een pan ruim water met wat zout aan de kook. Voeg de knödel toe en laat ongeveer 10 minuten op laag vuur pocheren. Als de knödel drijven, zijn ze gaar. Haal ze uit pan en laat ze even in een vergiet uitlekken.

Verhit de boter met de salieblaadjes op middelhoog vuur in een pan tot deze lichtbruin is. Leg de salieblaadjes dan apart en bak de knödel even rondom.

Leg op elk bordje een kring met aangemaakte postelein. Leg voorzichtig een nestje in het midden met daarop de gebakken knödel. Serveer meteen met een beetje van de overgebleven beurre noisette uit de pan.