# Vogelnestjes met spinazie, venkel en gebakken aardappeltjes

## Ingrediënten

- 2 kg Greenway gehakt
- 20 eieren
- 500 g ui fijngesneden
- 80 g knoflook fijn
- 300 g ui fijngesneden
- 2 kg venkel stukjes
- 0,5L witte wijn
- 2 kg spinazie (diepvries)
- 1 kg kerstomaten, in kwartjes
- 4 dl Alpro plantaardig alternatief voor room
- 50 g groentebouillonpoeder
- 4 kg krielaardappeltjes
- enkele takjes tijm en enkele blaadjes laurier
- peper en zout
- bakboter of olijfolie

## Methode

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Kook de krielaardappeltjes in licht gezouten water.
3. Kook de eieren 9 minuten, blus ze vervolgens onder koud water en pel ze.
4. Meng de knoflook en fijngesneden ui met het gehakt en kruid met peper en zout.
5. Maak de vogelnestjes: Verdeel het bereid gehakt in 20 delen en maak er een bal van. Leg de bal in je hand en duw er een kuiltje in, ter grootte van een ei. Leg een hardgekookt ei in het kuiltje en kneed er het gehakt rond. Druk de gehaktbal goed aan en rol het door je handen, tot je een egale gehaktbal krijgt die het ei naadloos omsluit. Leg de ballen even aan de kant.
6. Zet een braadpan op een matig vuur met vetstof. Bak de vogelnestjes goudbruin. Rol regelmatig om zodat ze egaal bruinen. Leg de gebakken vogelnestjes daarna in een ovenschaal en hou ze warm in oven.
7. Stoof de ui aan in wat vetstof, voeg de venkelblokjes, de groentebouillon en de witte wijn toe. Laat een 10-tal minuutjes op laag vuur stoven tot de venkel mooi zacht is. Voeg de spinazie toe, samen met wat tijm en laurier, en stoof verder aan tot de spinazie zacht is en het vocht is verdampt Meng de kerstomaten en de room erdoor en breng op smaak met peper en zout.
8. Bak de gekookte aardappeltjes goudbruin een scheutje olijfolie op middelhoog vuur en kruid met peper en zout.
9. Dien de vogelnestjes op met de groentjes en de krielaardappeltjes

## Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be