

## Aardappel Hussel / Potato Hash



### Boodschappenlijstje

2 grote aardappelen, ongeschild, in parten  
½ theelepel gedroogde chilivlokken  
1 eetlepel olijfolie  
1 grote gele paprika, in strips gesneden  
1 rode ui, in ringen gesneden  
**optioneel** augurk of komkommer

125 gram kerstomaatjes, gehalveerd  
40 gram boerenkool, fijn gesneden  
4 grote vrije uitloop bio-eieren  
zeezout  
versgemalen zwarte peper

### Zo maak je aardappelhussel

Verwarm de oven voor op 220C / 200C hetelucht

Leg de aardappelen in een ovenschaal, strooi er de chilivlokken, zeezout & peper over. Besprenkel de aardappelpartten met olijfolie en rooster ze in 20 minuten lichtbruin.

Neem de schaal uit de oven en schep de paprika, ui en tomaten door de aardappelen. Schuif de ovenschaal 15 minuten terug in de oven.

Doe de boerenkool in een kom met een flinke snuf zout.

Wrijf het met je vingertoppen tot het zacht wordt, hussel de kool door het aardappelmengsel.

Schep vier kuiltjes, breek een ei in elk kuiltje, Schuif de schaal nog ± 5 minuten terug in de oven. Of totdat het eiwit net gestold is maar de dooiers nog vloeibaar zijn.

**Geef er - optioneel - augurken of komkommer bij.**

## Aardappel Hussenel / Potato Hash



### Shopping list

2 large potatoes, unpeeled, cut into wedges  
½ teaspoon dried chili flakes  
1 tablespoon olive oil  
1 large yellow bell pepper, sliced in strips  
1 red onion, cut into rings

**optional:** pickles or cucumber

125g cherry tomatoes, halved  
40g curly kale, finely sliced  
4 large free-range organic eggs  
sea salt  
freshly ground black pepper

### How to make Potato Hash

Preheat the oven to 220C / 200C Fan

Toss the potatoes with the chili flakes, salt and pepper, sprinkled with oil in a baking dish

Roast the potatoes for 20 minutes in the oven, until light brown.

Remove the dish from the oven and toss the bell pepper, onion and tomatoes with the potatoes.

Return the baking dish to the oven for another 15 minutes.

Put the kale in a bowl with a large pinch of salt.

Rub the kale between your fingertips until it becomes soft, fold the kale into the potato mixture.

Create four wells in the potato mixture then crack an egg into each well.

Return the dish to the oven for ± 5 minutes until the whites are just set but the yolks still runny.

**Serve - optional - with pickles or cucumber on the side.**