Zoete aardappelen met eitjes



**INGREDIËNTEN:**

4 zoete aardappels

1 broccoli, in kleine roosjes gesneden en geblancheerd

1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden

4 lente-uitjes, in ringen gesneden

100 g (geraspte) belegen 30+ Goudse kaas

8 eitjes

2 eetlepels bladpeterselie, fijngehakt

Rucola

**BEREIDEN:**

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Bekleed een ovenschaal met bakpapier en prik met een mes een paar gaatjes in de zoete aardappels. Zet ze in de oven gedurende ongeveer 40 minuten.

Haal ze uit de oven en laat even afkoelen. Snijd ze doormidden en hol ze uit met een lepel.

Meng het binnenste van de zoete aardappel met de broccoliroosjes, de paprikablokjes, de lente-ui en de kaas. Vul de uitgeholde aardappelen met het mengsel en maak een kleine holte in het midden. Breek daar de eitjes in en bak de aardappelen opnieuw 12 minuten in de oven.

Kruid met peper en zout, strooi er wat peterselie over en serveer met een rucola salade.