



## Bladgewassen – radicchio maaltijdonderdeel

**Roerei met gestoofde radicchio en  
spinazie. Rode ui, tijm en pompoelmoes.**

### INGREDIËNTEN voor 4 personen:

#### Roerei:

- 8 eieren
- 200 g radicchio
- 200 g verse spinazie
- arachideolie
- zwarte peper van de molen en zeezout
- 4 takjes verse tijm
- olijfolie

#### Garnituren:

- 2 rode ui
- 2 roze pompoelmoezen

### WERKWIJZE:

**Roerei:** snij de radicchio en de spinazie fijn. Klop de eieren los. Verhit een geut arachideolie in een grote pan en bak de radicchio en spinazie krokant gaar. Roer regelmatig om. Kruid met zwarte peper van de molen en zeezout. Doe er de eieren bij en roer tot een zacht en smeug roerei. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

**Garnituren:** snij de gepelde rode ui in dunne ringen. Was de pompoelmoes en snij 'à vif'. Meng de partjes pompoelmoes samen met de uiringen, afgeritselde tijm en een kleine geut olijfolie. Werk af met een in fijn gesneden draadjes van de zeste van pompoelmoes.

### TIP!

Er zijn vele soorten radicchio, de ene al roder en bitterder dan de andere! Positief is dat we ze allen koud en warm kunnen bereiden.