

KAAS EN SPEK STRATA



Dit recept, van Chef K. Tak Sung van Eurest in Noorwegen, is een geweldige manier om overgebleven / oud brood in een keuken te gebruiken. Dit geldt of het nu uw thuiskeuken is of in een commerciële keuken. De strata is net zo lekker als warme snack of geserveerd als hoofdgerecht geserveerd met een frisse groene salade.

Als je geen spek wilt gebruiken, wees dan creatief en gebruik het recept als een manier om vreemde stukjes groenten zoals paprika, champignons, broccoli en kruiden, zoals bieslook en peterselie, op te gebruiken. Veel plezier en kijk welke heerlijke variaties je kunt maken!

INGREDIËNTEN

6 losgeklopte eieren
2 ml melk
400 g geraspte kaas
200 g spek
600g brood
Oregano, zout, peper

METHODE

1. Snijd het spek in blokjes, bak het, zet het apart.
2. Klop de eieren, melk, zout en peper mooi gemengd.
3. Snijd brood in blokjes ter grootte van een duim of versnipper met de hand.
4. Meng het eimengsel met brood, de helft van het gebakken spek en de helft van de kaas.
5. Roer door in een ingevette cakevorm, laat het een half uur staan.
6. Voeg de rest van de kaas en het spek toe en dek af met aluminiumfolie.
7. Bak op 170°C, 1 uur en serveer in kleine vierkantjes voor een snack, of als partjes voor een hoofdgerecht, geserveerd met een verfrissende aangeklede groene salade.