



VOGELNESTJES VAN KALFSGEHAKT



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 eieren
- 250 g kalfsgehakt
- 1 liter [spaghettisous](#)
- 500 g verse boschampionns
- [peterseliepuree](#)
- peper en zout

Bereidingswijze:

- Kook de eieren gaar in 10 minuten.
- Pel de eieren, breng kalfsgehakt aan rond het ei en rol tot een bol.
- Kook de vogelnestjes gaar.
- Maak 1 liter [spaghettisous](#) zoals eerder besproken en mix deze glad.
- Was de champignons, snij ze in stukjes en stoof ze gaar.
- Voeg ze bij de spaghettisous en dien op met de vogelnestjes samen met de [peterseliepuree](#).
- Laat het smaken!