

EITJE IN COCOTTE

Ideaal om kinderen te laten helpen.

INGREDIENTEN voor 4 personen

- 4 eieren
- 4 el room
- 1 el boter
- 1 el olijfolie
- 100 g kleine broccoliroosjes
- 80 g kastanjechampignons
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes salie gesnipperd
- 1 sjalot, gesnipperd
- peper en zout

WERKWIJZE

Wrijf 4 ovenschoteltjes in met boter.

Lepel er 1 el room in.

Bak in een pannetje, met wat olie, de sjalot met de gesnipperde salie, tijm en daarna de gesneden champignons.

Kruid met peper en zout.

Blancheer de broccoliroosjes kort in gezouten water.

Verdeel de champignons en broccoli over de ovenschoteltjes en breek in elk schoteltje een ei.

Zet de schoteltjes in een grotere ovenschotel .

Vul deze schotel met warm water tot aan de helft van de kleine ovenschoteltjes (au bain marie).

Zet de schotel heel voorzichtig in een voorverwarmde oven van 180°C, gedurende 10 à 15 minuten, of tot het ei gestold is.

Daar een “soldaatjes” bij.

Iedereen zal smullen,