



Romige roereieren met bieslook

Zacht en smeuïg geroerde eieren, laag en langzaam gegaard voor die typische fluweelzachte structuur. Simpel maar altijd goed.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	5'	2	Ontbijt

Ingrediënten

6 eieren
2 el room
25 gr boter
1 el fijngesneden bieslook
snuifje zout
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breek de eieren in een kom, voeg de room toe en klop losjes met een vork tot het geel en wit net gemengd zijn.
- 2.** Kruid met een snuifje zout en wat versgemalen zwarte peper.
- 3.** Smelt de boter in een koekenpan op zacht vuur tot ze schuimt maar niet bruint.
- 4.** Giet het eiermengsel in de pan en wacht enkele seconden zonder te roeren.
- 5.** Roer nu rustig met een houten spatel, telkens de gestolde delen naar het midden schuivend, op laag vuur.
- 6.** Blijf zacht roeren tot de eieren net gestold zijn maar nog glanzend en romig; haal de pan van het vuur terwijl ze nog iets te vochtig lijken, want ze garen na.
- 7.** Roer de fijngesneden bieslook erdoor en schep meteen op geroosterd brood.

Tip

Haal de eieren van het vuur wanneer ze nog nét te nat lijken; de restwarmte maakt ze perfect.

Lekker met

een sneetje volkorentoast

Dranktip

verse koffie