



Roerei met bieslook

Zacht en romig roerei op laag vuur, afgewerkt met verse bieslook. Eiwitrijk en licht, ideaal als proteïnestart van de dag.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	5'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 5 verse eieren
- 2 eetlepels melk
- 1 klontje boter
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- zout
- peper

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met de melk, een snuifje zout en peper.
2. Smelt de boter in een antikleefpan op zacht vuur.
3. Giet het eimengsel erbij en roer traag met een spatel, telkens van de rand naar het midden.
4. Blijf zacht roeren tot het ei net gestold maar nog romig is (ongeveer 3 tot 4 minuten). Haal van het vuur zodra het nog een tikje vochtig lijkt, want het gaart na.
5. Roer de bieslook erdoor en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)