



Gebakken eieren met spek

De vertrouwde combinatie van krokant spek en gebakken eieren met een lopende dooier. Een simpel maar geliefd ontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 verse eieren
- 6 sneetjes spek
- klontje boter
- zout
- peper
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Leg de sneetjes spek in een koude pan en bak ze op middelhoog vuur langzaam krokant (ongeveer 6 minuten), draai halverwege om. Haal eruit en houd warm.
2. Giet het meeste vet uit de pan, laat een dun laagje achter en voeg een klontje boter toe.
3. Breek de eieren voorzichtig in de pan en bak ze op zacht vuur tot het eiwit gestold is maar de dooier nog lopend (ongeveer 3 minuten). Kruid met zout en peper.
4. Verdeel de eieren en het spek over twee borden en werk af met bieslook.

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