



## Oeufs en cocotte met room

*Frans eieren zacht gegaard in de oven in een klein potje met room en fijne kruiden.  
Heerlijk met soldaatjes geroosterd brood om in te dopen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>2</b>	<b>Ontbijt</b>

### Ingrediënten

- 4 eieren
- 8 eetlepel room
- 20 gr boter
- 2 eetlepel fijngesneden bieslook
- 40 gr geraspte gruyère
- zout en peper
- 4 sneetjes stokbrood

### Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Boter vier ovenvaste potjes in.
- 2.** Doe in elk potje een lepel room en een snuf zout en peper.
- 3.** Breek voorzichtig een ei in elk potje zonder de dooier te breken.
- 4.** Lepel de rest van de room over de eieren, bestrooi met bieslook en de geraspte gruyère.
- 5.** Zet de potjes in een ovenschaal met een laagje warm water en bak 12 tot 15 minuten tot het wit net gestold is en de dooier nog lopend.
- 6.** Rooster het stokbrood en serveer als soldaatjes om in de eieren te dopen.

---

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