



Zachtgekookt ei met toastsoldaatjes

Een nostalgisch ontbijt: een zachtgekookt ei met lopende dooier in een eierdopje, met dunne reepjes geboterde toast om erin te dopen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
3'	5'	2	Ontbijt

Ingrediënten

4 eieren
4 sneetjes brood
20 gr boter
snuf zout
peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng een pan water aan de kook en laat de eieren voorzichtig zakken.
- 2.** Kook de eieren precies 5 minuten voor een gestold wit en een lopende dooier.
- 3.** Rooster ondertussen het brood goudbruin en besmeer het met boter.
- 4.** Snijd de toast in dunne reepjes, de soldaatjes.
- 5.** Zet de eieren in eierdopjes, tik de bovenkant open en bestrooi met een snuf zout en peper.
- 6.** Dop de soldaatjes in de lopende dooier.

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