



Uova in purgatorio

Italiaanse eieren gepocheerd in een pittige tomatensaus met knoflook en basilicum.

Serveer met geroosterd brood om de saus mee op te veegen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 eieren
- 400 gr passata
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepel olijfolie
- 1/2 theelepel chilivlokken
- enkele blaadjes basilicum
- 40 gr geraspte parmezaan
- zout en peper
- 4 sneetjes ciabatta

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede pan en bak de fijngesneden knoflook met de chilivlokken kort aan.
- 2.** Giet de passata erbij, kruid met zout en peper en laat 10 minuten zachtjes inkoken.
- 3.** Maak met een lepel vier kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje een ei.
- 4.** Dek de pan af en laat de eieren 6 tot 8 minuten zachtjes garen tot het wit gestold is.
- 5.** Bestrooi met parmezaan en verse basilicum.
- 6.** Serveer met geroosterde ciabatta.

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