

Eitje uit de oven /



De boodschappen voor 2

- 100 gram champignons
- stukje boter of bakspray
- 2 vrije uitloop eieren
- zeezout&peper
- 100 gram geraspte kaas naar smaak

Een lekker klein lunchgerechtje dat bij iedereen in de smaak valt. Ze zijn super gemakkelijk te maken & ook supersnel klaar. Letterlijk: een eitje!

Voor onze eierpotjes gebruiken wij oude kaas maar kids vinden vaak jonge kaas of mozzarella lekkerder en dat kan net zo goed. En bijvoorbeeld hamblokjes ipv paddenstoelen smaakt ook lekker.

Zo maak je ze

Borstel en snijdt de champignons.

Bak ze even in een stukje boter.

Verdeel ze over de ingevette potjes.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Breek een ei in beide schaaltes.

Maal er zout&peper over.

Verdeel de kaas over de potjes.

Zet ze +/- 10 minuten in de oven.

Laat de potjes even afkoelen op het rooster, ze zijn superheet!

Geef landbrood & eventueel boter bij de eierpotjes.

Eitje uit de oven /



The groceries for two

100 grams of mushrooms
piece of butter or cooking
spray
2 free-range eggs
sea salt & pepper
100 grams of grated cheese

A nice little lunch dish to everyone's taste and they are super easy to make. Literally a breeze!

For our egg pots we use a ripe (Old Amsterdam) cheese but kids often find young Gouda cheese or mozzarella tastes better and it might as well. And for example, diced ham instead of mushrooms also tastes good.

Here's how to make them

Brush and cut up the mushrooms.

Fry them briefly in a knob of butter.

Divide them over the greased ramekins.

Preheat the oven to 200°C.

Break an egg in both ramekins.

Grind sea salt and pepper over it.

Divide the cheese over the pots.

Place them for +/- 10 minutes in the oven.

Let the pots cool a bit on a wire rack, they are super hot!

Serve the egg pots with Pain de Campagne and butter.