

Bacon&eggs maar dan anders/ Bacon&eggs but a little different



De boodschappen voor 2

- 4 blaadjes diepvries bladerdeeg
- olijfolie om te bakken
- 100 gram bacon
- 1 klein uitje
- 4 vrije uitloop eieren
- 100 ml slagroom
- plukje peterselie
- 100 gram parmezaanse kaas

De mini pannetjes zijn 12 cm in doorsnee

Een briljant lunchgerecht van de Britse chef Simon Rimmer kwamen we op onze favoriete website bbc.co.uk/food tegen. Met wat kleine aanpassingen (zeker zonder 'chips'!) is het gerecht ook super voor Nederland, waar we de lunch liever iets minder vet eten.

Wij gebruiken de mini-pannetjes om in te bakken maar je kunt elke vorm gebruiken.

Zo maak je deze pie's

Ontdooi het bladerdeeg en vet de pannetjes in.

Bekleedt de vormpjes met deeg en prik er gaatjes in.

Bak de bacon in gedeelten 'crispy' in de olie en laat het uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak het gesnipperde uitje in dezelfde olie waarin de bacon is gebakken.

Klop de eieren los en kruimel de bacon erin.

Roer de bacon, uitjes en fijngehakte peterselie door de eieren.

Giet het eimengsel in de vormpjes en bestrooi het met zout&peper.

Strooi tot aan de rand geraspte kaas over het eiermengsel.

Zet de pannetjes in de oven en bak de 'pie's' in +/- 45 minuten goudbruin.

Laat de pie's afkoelen op een rooster voor je ze uit de vorm neemt.

Serveer de Bacon&Egg Pie's open of dicht met een groene salade en tomaten ketchup. Overheerlijk smaken ze!

Bacon&eggs maar dan anders/ Bacon&eggs but a little different



Shoppinglist for 2 persons

- 4 sheets of defrosted puff pastry
- olive oil to bake in
- 100 g bacon
- 1 little onion
- 4 free range eggs
- 100 ml double cream
- bunch flat parsley
- 100 g parmezan cheese

The mini pots are 12 cm in diameter

On our favorite website <http://bbc.co.uk/food> we encountered a brilliant lunch dish by the British chef Simon Rimmer. With some minor adjustments (definitively lose the chips!) the dish is also super for the Netherlands, where lunch is preferred a little less fat but with a lot more cheese.

We use the mini-pots to bake in but you can use any type of baking tin.

This is how to make the pie's

Defrost the puff pastry and grease the mini-pots, line the pots with dough and prick holes in it.

Fry the bacon crispy in the olive oil and let it drain on kitchen paper.

Preheat the oven to 180°C.

Fry the chopped onion in the same oil the bacon was fried in.

Whisk the eggs and crumble the bacon into them.

Stir bacon, onions and finely chopped parsley into the eggs.

Pour the egg mixture into the pots and season it with salt&pepper.

Sprinkle the pots to the rim with a layer of grated cheese.

Place the pots in the oven and bake the pie golden in +/- 45 minutes.

Let the pies cool on a rack before you remove them from the pots.

Serve the Bacon&Eggs Pies open or closed with a green salad and tomato ketchup. Über tasty!