

Oeufs en cocotte, Franse eitjes / Oeufs en cocotte, French eggs



De boodschappen voor 2

- 75 gram crème fraîche
- 2 vrije uitloop eieren

naar smaak

- versgemalen peper
- nootmuskaat
- zeezout
- bieslook

Dit simpele snelklaar gerechtje kun je op allerlei manieren aanpassen, dit is alleen het basisrecept. Je kunt het ovenpotje bijvoorbeeld aanvullen met gerookte zalm en garneren met visseneitjes.

Maar ook met kip, spek, ham, salami, chorizo of allerlei soorten kaas, paddenstoelen of groenten smaakt het heerlijk. Wat je maar aan restjes hebt of lekker vindt, alles kan erbij.

Zo maak je oeufs en cocotte

Weeg de crème fraîche af en verdeel de creme over de twee ramekins.

Voeg nootmuskaat, zout, peper & bieslook toe.

Verwarm de oven alvast voor op 180°C.

Breek in iedere ramekin een ei en verdeel de rest van de crème over de ramekins.

Zet de potjes in een warm waterbadje in de oven.

De ramekins moeten half onder staan en 15 minuten bakken.

Knip er nog wat bieslook over en geef er grof landbrood bij.

Bon appetit!

Oeufs en cocotte, Franse eitjes / Oeufs en cocotte, French eggs



The groceries for two

- 75 gram of cream fraiche
- 2 free-range eggs

Add to taste

- freshly ground pepper
- nutmeg
- sea salt
- chive

This simple dish can be made quickly and be adapted in many ways, this is just a basic recipe. You can supplement the dish for example with smoked salmon, garnished with fish eggs.

But also with chicken, bacon, ham, salami, chorizo or many types of cheese, mushrooms or vegetables it tastes really good. Whatever left overs you have or like you can use, anything goes.

This is how to make oeufs en cocotte

Weigh the creme fraiche and divide half the creme over the two ramekins.

Add nutmeg, salt, pepper and chive.

Preheat the oven to 180°C.

Break an egg in each ramekin and divide the remaining creme over the ramekins.

Place the pots in a warm bath in the oven.

The ramekins should be half under water and bake 15 minutes.

Snip some chive over the pots and serve them with crusty bread.

Bon appetit!