

Daslook met een eitje



Een lekker paasgerechtje met ei eieren met daslook in een potje. We hebben zonet daslook geplukt, hier staat het in een potje.

Nodig voor ca 3 a 4 personen :

- een flinke bos daslook blaadjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 1/5 dl crème fraîche
- zout, peper
- 4 eieren
- 2 el geraspte Parmezaanse kaas

Bereiden :

1. Snijd de daslook in reepjes en bak deze 1-2 min. in de hete olie tot het look geslonken is.
2. Voeg de crème fraîche toe en verwarm dit even tot het mengsel iets is ingedikt.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de daslookroom over vier kleine ovenschaaltjes, maak met een lepel een klein holletje in de room en breek daarin een ei.
5. Bestrooi met de geraspte kaas en bak de eitjes 8-10 min. in een voorverwarmde oven op 180°C tot het eiwit nét gestold is, de dooier moet zacht blijven.

Dit is een lekker ontbijt of voorgerecht. (Vleeseters kunnen er nog reepjes gebakken mager spek bij serveren)

Eet smakelijk en een hartelijke groet van Tienieke ☺