

Ingrediënten

Voor 1 oeuf cocotte: *lik boter
*peper uit de molen en wat zout
*1 eetlepel creme fraiche (of hele
zachte geitenkaas) *1-2 eetlepels
vulling naar keuze *1 ei *wat
gehakte bieslook of peterselie of
bijv. geraspte kaas om erover te
strooien.

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Oeuf cocotte

Uit: Home Made van Yvette van Boven Een simpel gerechtje waar je eindeloos mee kunt variëren. Perfect ook om met een klein restje van gisteren iets leuks te maken. Wij maakten ze bijv. ook met jonge courgette en uitgebakken spekjes, lekker!

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden. Vet een klein ovenschaaltje in met boter en bestrooi met zout en peper. Schep de lepel creme fraiche op de boden en leg daarop een flinke lepel vulling, bijvoorbeeld zalm, ham of wat voorgebakken groente. Breek het eitje erboven, zet in een ovenschaal en vul de schaal aan met water. Net zoveel tot het halverwege de schaaltes ei staat. Bak het 10 tot 15 minuten in de oven. Het eiwit moet gestold zijn maar de dooier, dat is aan uzelf. En dat is het hele recept. Maar je kunt er eindeloos mee variëren. Vul bijvoorbeeld met: *ratatouille *rauwe ham, kerrieroom en emmentaler (roer een theelepel kerrie door de creme fraiche en wat peper en zout. Verdeel reepjes rauwe ham erover en houd wat apart als garnering. Breek het eitje erboven en rasp er wat emmentaler over. *Gebakken cepes, sjalot en peterselie (bak een paddenstoeltje, bijv. cepes of eekhoortjesbrood, met een sjalotje en wat platte peterselie. Breng op smaak met peper en zout)

Serveertips

Eet uw oeuf cocotte met soldaatjes geroosterd brood.

