

Ingrediënten voor 1 personen

2 eitjes , klein (sommige denken dat ik eitjes heb in alle soorten en maten, en ja dat klopt idd) 2 volkoren bammetjes 4 plakjes bacon 2 plakken cheddar , gerijpt geen plastic peper zout olie boter

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

eitje ergernis

Elke ochtend zie en zag ik wel die reclame van de hamburgergigant met die enge clown. nou gaan er vaker alarm bellen af bij reclames, maar bij deze helemaal. want wie eet er nou in nederland s, ochtends vroeg bacon, plastic en is die muffin dan zoet? ik heb laatst pancakes met ei gemaakt , en ik kan u verzekeren , das niet te haggelen (later meer) de reden dat ik niet bij het bedrijf kom , is 1 het is ranzig, 2 , ik kan niet zo heel goed tegen schreeuwende kinderen die met toestemming van ouders (althans ik zie ze nooit ingrijpen) milkshakes naar elkaar gooien , 3 ik heb Coulrofobie zoek het even voor je op , maar goed, ik wilde dus een mini versie bouwen , zonder klef hamburger brood , met goede kaas , echte bacon , en natuurlijk ei. een snack opzetje , het werd een omslachtig dingetje , ik zou het niet opslaan , nu hoor en zie ik mensen al denken , waarom post je het dan? tja soms moet je gewoon even je ei kwijt .

Hulpmiddelen

Smal wijn glas voor uitsteken 2 kopjes zelfde maat als het wijn glas, hitte bestendig , dat was mij dus niet gelukt . kookpan koekenpan

Bereidingswijze

Zet een ruime pan met 15 cm water op waar 2 kopjes in passen. druk uit je brood, kaas , rondjes , 2 uit de kaas , 4 uit het brood , vouw je bacon rond op het zelfde formaat. smelt wat boter in je koekenpan , en laat de bacon langzaam bruin worden (keren , draaien etc) smeer je kopjes in met wat olie , breek eitje erin en zet in de pan , geen idee waarom ik voor deze oplossing heb gekozen , maar goed . zo blijven ze wel klein als de bacon knapperig en bruin is , haal uit , maak brood,kaas,brrod sandwich , en bak bruin en kaas zacht , mature cheddar gaat niet echt lopen , als het eiwit gestold is , schep de eitjes voorzichtig uit het kommetje en bak af , als het goed is heb je mooie opstaande randjes naar boven , leg op je broodjes met daarop de bacon . zet evt. vast met een tapas prikker , is de dooier nog heel dan niet .

Serveertips

Ipv bacon bakken kun je er ook fijn gemalen uit gebakken spek over doen. Of tuc bacon grof verkruid ?

