

Ingrediënten voor 2 personen

5 eieren liefst biologisch 1- 1/2 eetlepel gesnipperde bieslook 6 plakjes gerookte bacon of ontbijtspek circa 50 gram scheutje kookroom peper uit de molen pecorino of grana padano geraspt bladpeterselie als garnering.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

" Slordige " Spiegeleitjes Speciaal uit de oven.....

Ik heb het gerecht maar "slordige spiegeleitjes speciaal " genoemd, omdat 2 eitjes niet mooi als spiegeleitjes in de schaal terecht kwamen. Eenvoudig lunchgerecht, dat maar weinig aandacht verdient. (behalve de eitjes dan....) Het gerecht staat voordat er 10 minuten verstreken zijn al in de oven. Lekker op een stevig sneetje bruin volkoren brood dat net uit de broodrooster komt.

Hulpmiddelen

Ronde ovenschaal, snijplank en schaar, kommetje en vork.

Bereidingswijze

Vet een ovenschaal in met boter. Beleg deze schaal met de plakjes ontbijtspek of bacon. Breek 4 eitjes op het spek en klop het vijfde eitje los met een scheut kookroom , gemalen peper naar smaak en de geknipte bieslook. Verdeel dit mengsel over het spek en de eitjes. Bestrooi met de pecorino (of andere geraspte kaas naar smaak) Zet de schaal voor circa 20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200 graden. Rooster 2 sneetjes bruin brood naar keuze, halveer door de helft en leg een helft op het geroosterde brood. Bestrooi met wat vers gesnipperde bladpeterselie en geniet.

Serveertips

Met een kop groente of tomatensoep vooraf en een toetje na is de schotel ook prima te gebruiken als hoofdgerecht. Kijk zelf even hoe " hard " je de dooier wil hebben. Dan mag het gerecht iets minder lang in de oven, als de kaas maar een lekker bruin kleurtje gekregen heeft.

