

Ingrediënten voor 12 personen

12 hele kleine eitjes 12 plakjes
ontbijtspek 6 tot 12 sneetjes
brood (kan wit of bruin zijn,
gewoon of glutenvrij)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

mini omeletjes

Glutenvrij brood, ik kan het er nog niet echt mee vinden. Maar vooruit, deze keer maar weer eens een broodje gebakken omdat ik voor dit recept broodrondjes nodig had.

Hulpmiddelen

Muffinvorm ronde uitsteker of glas oven

Bereidingswijze

- Neem een uitsteker of glas ter grootte van de bodem van je muffinvormpje en steek uit de sneetjes brood 12 cirkels. - Leg de broodrondjes onder in de muffinvorm. - Bak het spek even kort op een koekenpan of op een keukenpapiertje in de magnetron - Leg op elk broodrondje een plakje spek. Probeer het zo te schikken dat er nog een eitje in past. - Breek een eitje boven elk muffinholletje. Zelf heb ik het ei eerst in een beker gedaan en voorzichtig in het bakje gegoten, er daarbij voor zorgend dat de dooier heel op het geheel kwam te liggen. Eiwit dat overbleef, omdat anders het bakje overliep, heb ik bewaard voor de meringue. - Plaats de muffinvorm in de oven en bak het ei in 15 tot 18 minuten totdat het eigeel gestold is en het eiwit niet meer glazig is. - Uit de oven halen en warm serveren.

Serveertips

Indien nodig kun je er nog wat zout en peper op strooien. Ideaal om oud brood lekker mee te maken. En het staat nog leuk ook. Je kunt dit zowel met gewone witte of bruine boterhammen doen als met glutenvrije. De schaal was snel leeg tijdens onze Paasbrunch. Iedereen vond ze lekker. Yeh!!!!