



Romige roereieren met bieslook

Zacht en smeuïg geroerde eieren, laag en langzaam gegaard voor die typische fluweelzachte structuur. Simpel maar altijd goed.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	5'	2	Ontbijt

Ingrediënten

6 eieren
2 el room
25 gr boter
1 el fijngesneden bieslook
snuifje zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breek de eieren in een kom, voeg de room toe en klop losjes met een vork tot het geel en wit net gemengd zijn.
- 2.** Kruid met een snuifje zout en wat versgemalen zwarte peper.
- 3.** Smelt de boter in een pan op zacht vuur tot ze schuimt maar niet bruint.
- 4.** Giet het eiermengsel in de pan en wacht enkele seconden zonder te roeren.
- 5.** Roer vervolgens rustig met een houten spatel, waarbij je de gestolde delen telkens naar het midden schuift, op laag vuur.
- 6.** Blijf zacht roeren tot de eieren net gestold zijn maar nog glanzend en romig. Haal de pan van het vuur terwijl ze nog iets te vochtig lijken, want ze garen na.
- 7.** Roer de fijngesneden bieslook erdoor en schep meteen op.

Tip

Haal de eieren van het vuur wanneer ze nog net te nat lijken. De restwarmte van de pan gaart ze verder tot de perfecte romige consistentie.

Lekker met

Geroosterd volkorenbrood

Dranktip

Een verse kop koffie of een glas sinaasappelsap