



## Roerei met bieslook

*Zacht en romig roerei op laag vuur, afgewerkt met verse bieslook. Eiwitrijk en licht, ideaal als proteïnerijke start van de dag.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 5'            | 5'       | 2       | Ontbijt   |

### Ingrediënten

5 verse eieren  
30 ml melk  
10 g boter  
2 el fijngesneden verse bieslook  
zout  
versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met de melk, een snuifje zout en versgemalen zwarte peper.
2. Smelt de boter in een antiaanbakpan op zacht vuur.
3. Giet het eimengsel erbij en roer traag met een spatel van de rand naar het midden.
4. Blijf zacht roeren gedurende 3 tot 4 minuten tot het ei net gestold maar nog romig is. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel nog licht vochtig lijkt, want het gaart na door de restwarmte.
5. Roer de bieslook erdoor en serveer meteen.

#### **Tip**

Gebruik eieren op kamertemperatuur voor een gelijkmatiger en zachter resultaat.

#### **Lekker met**

Een sneetje geroosterd volkorenbrood of een rijstwafel.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)