



Gebakken eieren met spek

De vertrouwde combinatie van krokant spek en gebakken eieren met een lopende dooier. Een simpel maar geliefd ontbijt dat je in minder dan een kwartier op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 verse eieren
- 6 sneetjes ontbijtspek
- 10 gr boter
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

- 1.** Leg de sneetjes ontbijtspek in een koude koekenpan en bak ze op middelhoog vuur langzaam krokant, ongeveer 6 minuten. Draai ze halverwege om. Haal het spek uit de pan en houd warm.
- 2.** Giet het meeste bakvet af en laat enkel een dun laagje in de pan achter. Voeg de boter toe en laat smelten op zacht vuur.
- 3.** Breek de eieren één voor één voorzichtig in de pan. Bak ze op zacht vuur tot het eiwit volledig gestold is maar de dooier nog lopend blijft, ongeveer 3 minuten. Kruid met zout en peper.
- 4.** Verdeel de gebakken eieren en het krokante spek over twee borden. Werk af met de fijngesneden bieslook en serveer meteen.

Tip

Gebruik eieren op kamertemperatuur zodat het eiwit gelijkmatiger gaart en de dooier mooi lopend blijft. Haal de eieren dus 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.

Lekker met

Geroosterd brood of vers stokbrood

Dranktip

Een verse jus d'orange of een stevige kop zwarte koffie past hier perfect bij.