



## Oeufs en cocotte met room

*Franse eieren zacht gegaard in de oven in een klein potje met room en fijne kruiden.  
Heerlijk met soldaatjes geroosterd brood om in te dopen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>2</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 eieren
- 8 eetlepels room
- 20 gr boter
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 40 gr geraspte gruyère
- zout en peper
- 4 sneetjes stokbrood

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Beboter vier ovenvaste potjes (cocottes) grondig.
3. Doe in elk potje 1 eetlepel room en breng licht op smaak met zout en peper.
4. Breek voorzichtig een ei in elk potje zonder de dooier te breken.
5. Lepel de resterende room over de eieren. Bestrooi met de fijngesneden bieslook en de geraspte gruyère.
6. Zet de potjes in een diepe ovenschaal en giet er voldoende warm water bij tot de potjes voor de helft in het water staan.
7. Schuif de ovenschaal in de voorverwarmde oven en gaar 12 tot 15 minuten, tot het eiwit net gestold is maar de dooier nog lopend is.
8. Rooster de sneetjes stokbrood en snijd ze in smalle reepjes (soldaatjes). Serveer direct bij de hete potjes.

#### **Tip**

Haal de potjes uit de oven wanneer het eiwit net gestold is maar het midden nog licht trilt. De resterende warmte gaart de eieren verder, zodat de dooier mooi lopend blijft.

#### **Lekker met**

Soldaatjes van geroosterd stokbrood om in de lopende dooier te dopen.

#### **Dranktip**

Een frisse droge witte wijn zoals een Muscadet of een lichte Chardonnay past mooi bij de romige eieren.