



Ei in een gaatje

Een gebakken ei midden in een uitgestoken boterham, knapperig gebakken in boter. Een speels ontbijt dat kinderen en volwassenen bekoort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	6'	2	Ontbijt

Ingrediënten

2 dikke sneetjes brood
2 eieren
20 gr boter
zout en peper

Bereidingswijze

1. Steek met een glas of een ronde uitsteker een gat van ongeveer 5 cm diameter in het midden van elke boterham.

2. Smelt de boter in een koekenpan op een matig vuur.
3. Leg de sneetjes brood in de pan, samen met de uitgestoken rondjes, en bak ze aan één kant lichtjes goudbruin.
4. Draai het brood en de rondjes om.
5. Breek een ei boven elk gaatje en laat het voorzichtig in het gat glijden. Kruid met zout en peper.
6. Bak zachtjes op een laag vuur tot het eiwit volledig gestold is maar de dooier nog lopend is, ongeveer 3 minuten.
7. Schep alles op een bord en serveer de gebakken rondjes erbij om in de dooier te dopen.

Tip

Gebruik bij voorkeur een dik sneetje brood, zoals een snee boerenbrood of brioche, zodat het brood stevig genoeg blijft om het ei te dragen zonder door te zakken.

Lekker met

Een glas vers sinaasappelsap of een kop koffie.

Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap past perfect bij dit ontbijt.