



Uova in purgatorio

Italiaanse eieren gepocheerd in een pittige tomatensaus met knoflook en basilicum.

Serveer met geroosterd brood om de saus mee op te vegen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

- 4 eieren
- 400 gr passata
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1/2 theelepel chilivlokken
- enkele blaadjes verse basilicum
- 40 gr geraspte parmezaan
- zout en peper naar smaak
- 4 sneetjes ciabatta

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede, diepe pan. Voeg de fijngesneden knoflook en de chilivlokken toe en bak ze ongeveer 1 minuut zachtjes aan zonder te laten kleuren.
2. Giet de passata erbij, kruid met zout en peper en laat de saus op een zacht vuur 10 minuten inkoken tot ze iets is ingedikt.
3. Maak met een lepel vier kuiltjes in de saus. Breek boven elk kuiltje voorzichtig een ei en laat het erin glijden.
4. Dek de pan af met een deksel en laat de eieren op een zacht vuur 6 tot 8 minuten garen tot het eiwit volledig gestold is maar de dooier nog zacht is.
5. Rooster ondertussen de sneetjes ciabatta in een grillpan of onder de grill.
6. Bestrooi de eieren met de geraspte parmezaan en de verse basilicum en serveer meteen met de geroosterde ciabatta.

Tip

Wil je de dooier iets meer gestold, laat de eieren dan een minuutje langer garen met het deksel op de pan. Controleer de gaarheid door zachtjes tegen de pan te tikken: de dooier moet nog licht trillen.

Lekker met

Geroosterde ciabatta of ander stevig boerenbrood om de saus mee op te vegen.

Dranktip

Een lichte, frisse Italiaanse rode wijn zoals een jonge Montepulciano d'Abruzzo past goed bij de pittige tomatensaus.