

# Cocotte van ei

## Ingrediënten:

eieren  
ontbijtspek of gerookte hesp  
peper en zout  
geutje melk of room  
eventueel wat bieslook  
melkbrood



## Bereiding:

- 1) Neem ontbijtspek of gerookte hesp naar keuze en bak deze 5min op grillstand met onze micropro grill op 1000watt.
- 2) Neem je multiflex muffinbakvorm en besprenkel deze met water en zet deze op een koude ovenrooster.
- 3) Snijd 6 sneetjes vierkant melkbrood in 2. (=12stuks) Bedek de muffinvorm telkens met 2 halve sneetjes.
- 4) Snijd 2 sneetjes brood in 4 om op de bodem te leggen zodat je ei mooi omvangen zit door het brood.
- 5) Neem het gebakken ontbijtspek en leg deze tegen de binnenkant van je sneetjes brood.
- 6) Breek telkens een ei in je koksmatje en giet dan telkens het ei in 1 tupcakevorm. (doe dit 6x)
- 7) Kruid met peper en zout.
- 8) Hak het bieslook fijn in de supersonic chopper small en strooi deze over de 6 vormpjes
- 9) Verwarm de oven voor en bak 12à15minuten op 180° heteluchtoven. Serveer meteen en neem de complimentjes in ontvangst.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com