

Ei in minipannetje

Wat heb je nodig

2 eieren
4 plakjes ontbijtspek
50 ml slagroom
30 gram geraspte kaas
boter om in te vetten

2 mini ovenschaaltjes



Leg de plakjes ontbijtspek in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Bak de plakjes ontbijtspek in ongeveer 8 minuten bruin.
Draai ze om en bak ze nog 4 minuten.



Zet de kookplaat uit.
Laat de plakjes ontbijtspek afkoelen op keukenpapier.
Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes.



Schep 1 eetlepel ontbijtspek op een bordje.
Houd dit apart voor de garnering.
Zet de oven op 200 graden.
Vet de mini ovenschaaltjes in met boter.



Doe het ontbijtspek in een schaalje.
Schenk de room erbij en roer het door elkaar.
Verdeel dit mengsel over beide ovenschaaltjes.



Breek ieder ei in een kopje.
Schenk in ieder ovenschaaltje een ei.
Verdeel de geraspte kaas over de ovenschaaltjes.



Strooi de achtergehouden ontbijtspek over de kaas in de schaaltes.
Zet de ovenschaaltjes in de oven op het rooster.
Laat de eieren in 15 minuten gaar worden.
