

Eieren in mosterd- roomsaus

Wat heb je nodig

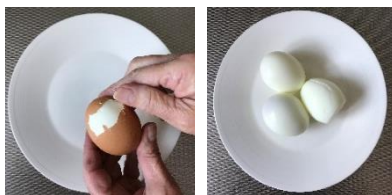
3 eieren
1 theelepel mosterd
8 eetlepels room



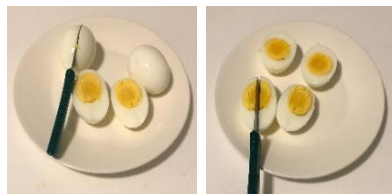
Doe de eieren in een pan met water.
Zet de pan op de kookplaat en breng de eieren aan de kook.
Laat de eieren 8 minuten koken.



Giet de eieren af in een zeef.
Schrik de eieren af met koud water.



Pel de eieren.
Leg de gepelde eieren op een bord.



Snijd de eieren in de lengte doormidden.
Snijd de halve eieren ook in de lengte doormidden.



Doe de mosterd in een schaal.
Schep de room erbij.
Roer het door elkaar tot een gladde saus.



Leg de partjes ei in een schaal.
Giet de roomsaus over de eieren.
Lekker met spinazie en gekookte aardappelen.