



EI EN COCOTTE

INGREDIENTEN

- 2 gram ongezouten boter
- 3 takjes verse basilicum
- 1 theelepel kurkuma
- 4 eetlepels crème fraîche
- 4 middelgrote eieren

UITLEG

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Vet de ovenschaaltjes in met boter.

Snijd het basilicum en verdeel de helft over de schaalpjes.

Schep in elk schaalpje 1 eetlepel crème fraîche en bestrooi met zwarte peper en kurkuma.

Breek er voorzichtig een ei boven.

Verdeel de rest van het basilicum erover en bestrooi met peper.

Zet de schaalpjes 8 -12 minuten in de oven.

ONTBIJT

4 PERSONEN

TIJD: 25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

