

Eieren en ham in croissantjes / Eggs and ham baked in croissants



Boodschappenlijstje

- 1 blikje croissantdeeg
- 3 grote plakken ham, gehalveerd
- 3 eetlepels tomaten uit blik of chutney
- 6 kleine biologische eieren
- optioneel: geraspte kaas

Zo maak je eieren en ham in croissantjes

Verwarm de oven voor op 190 °C / hetelucht 170 °C

Vet de kuiltjes van een 6 stuks muffinvorm in met boter.

Rol het deeg uit en snij de stukken van elkaar.

Snij het smalle uiteinde van elke driehoek af, leg het deeg in de kuiltjes.

Stop een plakje ham in elk croissantje en leg er tomaat op.

Breek elk ei eerst in een glas en giet het dan in een croissantbakje.

Breng de eieren op smaak met zeezout en peper en bak ze in 15 minuten.

Of tot de croissant zijn gerezen en goudbruin en de eieren gaar zijn

Eieren en ham in croissantjes / Eggs and ham baked in croissants



Shopping list

- 1 tin croissant dough
- 3 large slices ham, halved
- 3 tablespoons tinned tomatoes or chutney
- 6 small organic eggs
- Optional: grated cheese

How to make eggs in croissants

Heat the oven to 190°C/fan 170°C

Butter all holes of a 6 hole muffin tin.

Unroll the dough and pull apart the sections.

Cut the narrow end off each triangle, then use each dough slice to line a hole.

Tuck a slice of ham inside each croissant cup and place tomato on top.

Crack each egg into a glass first then tip it into the croissant cups.

Season the eggs with sea salt and pepper and bake them for 15 minutes.

Or until the croissants are puffed and golden and the eggs cooked