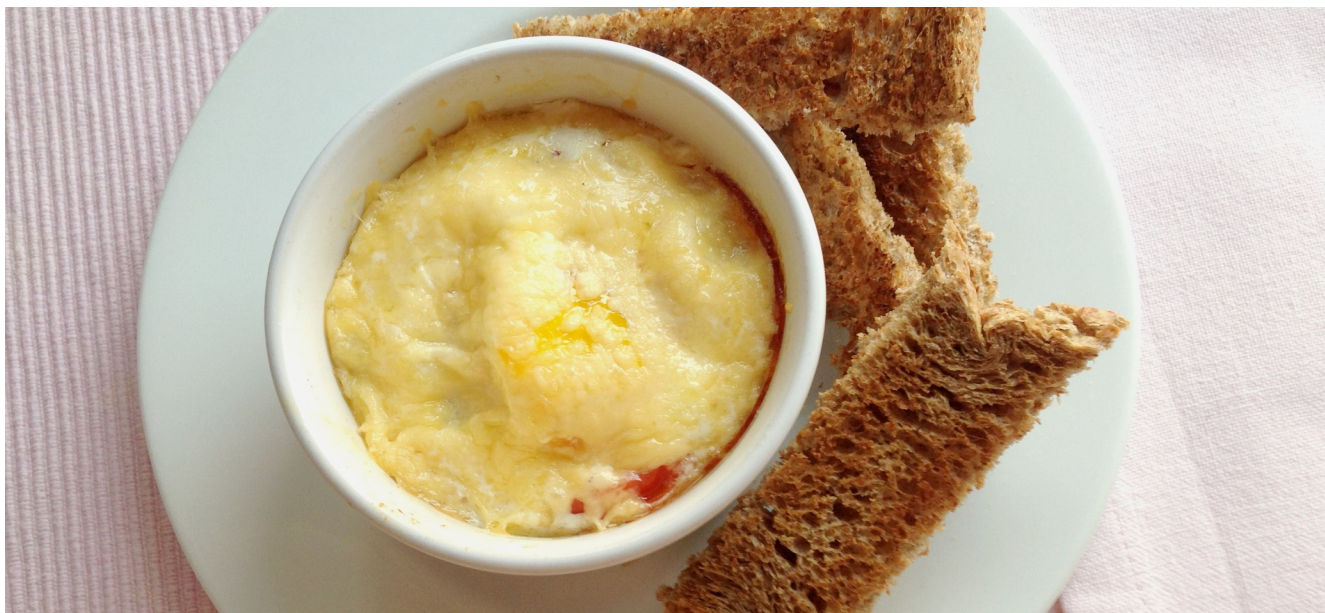


Eipotjes voor moederdag / Egg Pots for Mothers Day



Boodschappenlijstje voor 2

2 plakjes casselerrib of ham
handje spinazie
1/4 theelepel maizena
1 eetlepel water

4 - 6 mini tomaatjes, gehalveerd
2 vrije uitloop bio eieren
zeezout & gemalen peper
geraspte kaas, naar smaak
getoast brood soldaatjes

Zo maak je de eipotjes

Verwarm de oven voor op 170°C

Slink de spinazie in 5 minuten, laat het goed uitlekken.

Roer een maizena en water papje en roer het papje door de spinazie.

Leg de ham in de ramekins en leg de spinazie er bovenop.

Leg daarop de tomaatjes, breek de eieren in de potjes en strooi er zout & peper op.

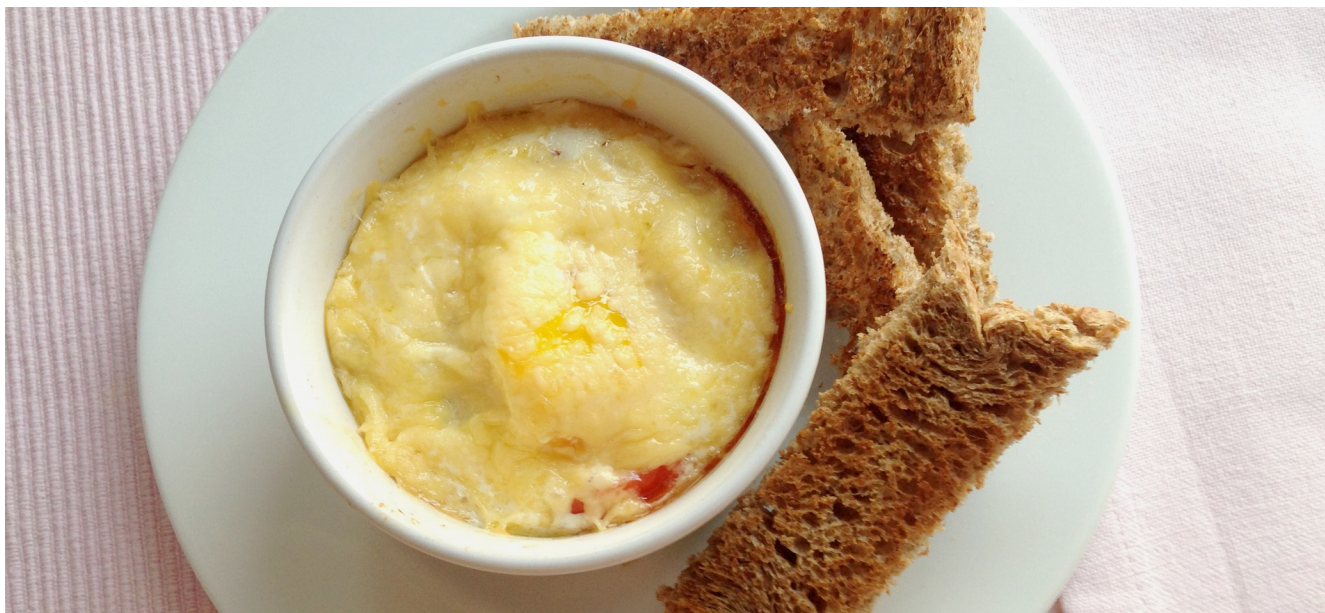
Bestrooi de eieren met de geraspte kaas.

Dit kan elke kaas die goed smelt zijn, jong belegen goudse, mozzarella of cheddar of een combinatie.

Zet de eipotjes 10 tot 15 minuten in de oven, de tijd ligt er aan hoe hard of zacht je je ei wil.

Vergeet je cadeaus niet en fijne Moederdag, veel plezier!

Eipotjes voor moederdag / Egg Pots for Mothers Day



Shopping list for 2

2 slices of casselerrib or ham
a handful of spinach
1/4 teaspoon cornstarch
1 tablespoon of water

4 - 6 mini tomatoes, halved
2 free-range organic eggs
sea salt & ground pepper
grated cheese, to taste
toasted bread soldiers

How to make the eggpots

preheat the oven to 170°C

Shrink the spinach in 5 minutes, drain it well and stir a paste of cornstarch and water.

Stir the paste into the spinach.

Place the ham in the ramekins and put the spinach on top.

Put the tomatoes on top of the spinach then crack the eggs in the pots.

Season with salt and pepper and sprinkle the eggs with grated cheese.

It can be any cheese that melts well, young matured Gouda, mozzarella or cheddar cheese, or a combination.

Place the pots for for 10 - 15 minutes in the oven, the time depends on how you like your eggs.

Do not forget your presents and Happy Mothers Day, have a lot of fun!

Eipotjes voor moederdag / Egg Pots for Mothers Day