

SPIEGELEI OP BLADERDEEG

Om het eitje eens anders te presenteren.

INGREDIENTEN voor 4 personen

- 8 velletjes bladerdeeg
- 4 eieren
- 2 el gehakte bieslook
- peper en zout

WERKWIJZE

Snijd de velletjes tot een vierkant van ongeveer 12 cm.

Zet op 4 van de velletjes bladerdeeg een glas met een diameter van ongeveer 8 cm.

Snijd het deeg uit.

Leg het velletje bladerdeeg met het uitgesneden rondje op de overige vierkantjes.

Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat. Leg een stukje bakpapier in de opening en vul met bakbonen.

Bak de bladerdeegjes 10 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C.

Haal ze uit de oven, verwijder de bakknijpers en het bovenste bakpapier.

Breek een ei in het rondje, kruid met peper en zout.

Bak de bladerdeegjes nog 12 à 15 minuten verder, tot het ei gebakken is.

Werk af met de gesnipperde bieslook en serveer meteen.