



Oeuf en cocotte

4 personen
25 minuten

Ingrediënten

4 kraakverse eieren
200 gram gewassen spinazie
200 gram gemengde paddenstoelen
4 takjes fijngesneden platte peterselie
2 plakken brood
2 eetl. roomboter
2 eetl. uitgelekte kappertjes
versgemalen peper en zout

- * Verwarm de oven voor op 175 °C met de onder- en bovenwarmte aan.
- * Snijd mooie staafjes van het brood, leg deze op een bakplaat en rooster ze ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- * Maak de paddenstoelen schoon, snijd of scheur ze in stukken en bak mooi goudbruin in een klontje roomboter in een antiaanbakpan.
- * Kruid met zout en peper en meng met de gesneden peterselie.
- * Smoor de spinazie in een beetje roomboter tot het begint te slinken en kruid met zout en peper.
- * Verdeel de spinazie over 4 vuurvaste schaaltes en schep er de helft van de paddenstoelen over.
- * Breek voorzichtig in ieder schaalte een ei en verdeel er de rest van de paddenstoelen over.
- * Plaats de schaaltes in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 10-15 minuten garen.
- * Het eiwit dient gestold te zijn, terwijl de dooier nog zacht is vanbinnen.
- * Serveer de oeuf en cocotte met de broodsoldaatjes.

Smakelijk!