

18-3-2015

Kookavond

Gestoomde kwarteleitjes met gerookte zalm en lentespinazie

Nodig voor 4 pers:

- 4 eieren
- 100gr gerookte zalm
- 20 gr boter
- 2 el room
- 200 gr spinazie
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Was en droog de spinazie, bak deze aan en verdeel deze over 4 beboterde schaaltes
- Snij de gerookte zalm in dobbelsteentjes en strooi deze op de spinazie
- Breek een ei in elk schaaltes en bestrooi het met wat zout
- Giet water in bakplaat en zet de schaaltes erin
- Bak af in de oven tot het ei voldoende gebakken is
- Voor het serveren, leg een beetje licht gepeperde room bij elk ei
- Dien op met een sneetje geroosterd brood