



Kookweb.be

Schep-ei.

Benodigdheden:

- Eieren (volgens aantal pers.)
- boter
- bloem
- beetje bouillon
- verse room
- peterselie
- bieslook
- dille
- 1 eetlepel kappertjes
- beetje citroensap
- peper en zout

Bereiding:

Maak een roux met de boter, de bloem en de warme bouillon. Eierdooier onder de room mengen en door de iets afgekoelde roux mengen. Ondertussen de eieren hard koken (10 min. vanaf het kookpunt van het water.) Alle fijne verse kruiden, de kappertjes, het citroensap, zout en peper aan de saus toevoegen. De eieren zo warm mogelijk pellen, in partjes snijden en in de warme saus leggen.

Simpel maar lekker. Smaakt goed met gebakken aardappeltjes.

Recept rubriek: Voorgerechten