



Kookweb.be

Zachtgekookte eieren in mosterdsaus.

Benodigdheden:

- 200 g. champignons
- 30 g. boter
- 2 sjalotjes
- 1 eetlepel bloem
- 1dl. witte wijn
- 1 dl. bouillon
- 4 eetlepel room
- 2 eetlepel mosterd
- beetje gehakte basilicum
- dragon(of bieslook en peterselie)
- 8 eieren

Bereiding:

Bak de champignons in de boter. Voeg er de kleingesnipperde sjalotjes bij. Strooi er 1 eetl. bloem over, roer alles door mekaar en overgiet met de witte wijn en de bouillon. Kruid met peper en zout en laat 10 min. stoven. Laat intussen de eieren zacht koken. Voeg bij de saus 4 eetl. room en de mosterd. Schik 2 gepelde zachtgekookte eieren in elk potje. Giet er de saus over. Bestrooi ze met een weinig basilicum en dragon. Ik verkies liever peterselie en bieslook! Dien meteen op. Lekker met toast of vers brood.

Recept rubriek: Voorgerechten