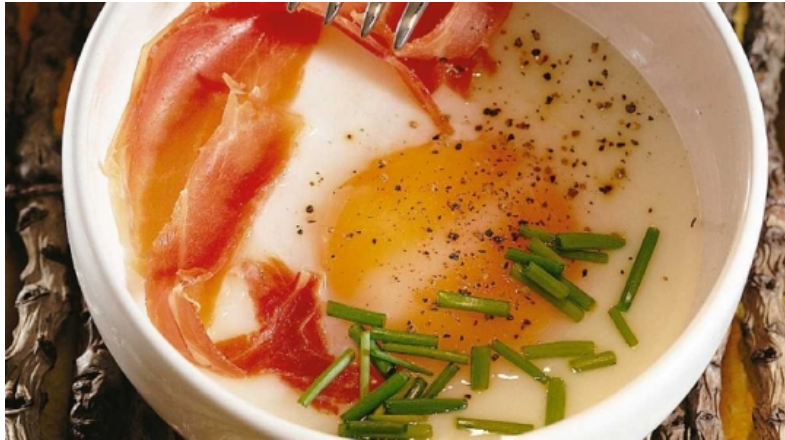


EIEREN MET RAUWE HAM



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 4 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 4 eieren - 1 plak rauwe ham - 4 theel. dikke crème fraîche - 4 bieslooksprietjes

1. Breek de eieren in 4 schaalpjes.
2. Snijd de ham in de lengte in repen. Leg in elk schaalpje 1 reep ham. Voeg 1 theelepel crème fraîche toe. Verdeel de van tevoren gehakte bieslook over de 4 schaalpjes.
3. Laat 4 tot 8 min. op 100°C stomen. Serveer met knapperig boerenbrood.

Multifunctionele stoomkoker ■