

Eieren in een ovenbakje

INGREDIENTEN

10 gedroogde morieltjes (optioneel)

1,5 dl kokend water

3 sjalotjes, gepeld en gesneden

400 gr champignons, grof gehakt

snuffje nootmuskaat

peper en zout

25 gr roomboter

paar el crème fraîche

6 eieren

3 teentjes knoflook, gepeld en in plakjes

6 beboterde ramequins (7,5 cm doorsnede en 4 cm diep)

braadslee

BEREIDING

Leg de morieltjes in het kokende water en laat ze minstens 2 uur weken. Laat ze uitlekken en knijp goed uit. Bewaar het vocht. Houd 1 of 2 morieltjes achter voor garnering.

Pureer in een keukenmachine de morieltjes met de sjalotjes, champignons, knoflook, nootmuskaat, peper en zout. Maak er een fijne puree van.

Verhit de boter heel langzaam in een koekenpan en voeg de puree toe. Laat de puree, zonder deksel, op heel laag vuur ongeveer 25 minuten pruttelen. De puree moet droog worden maar niet te droog. Indien dit dreigt te gebeuren dan kun je er wat morieltjes weekvocht bij gieten.

Verwarm intussen de oven voor op 180 graden en kook een flinke ketel water.

Verdeel de paddestoelenpuree over de ramequins en maak een kuiltje in ieder bakje.

Breek in ieder bakje een ei, in het kuiltje en bestrooi met peper en zout.

Roer de crème fraîche los en verdeel ongeveer 1,5 el over ieder bakje. Smeer het voorzichtig zoveel mogelijk uit over de hele oppervlakte. Leg op ieder bakje wat van de achtergehouden morieltjes voor garnering.

Zet de ramequins in een braadslee en zet deze in het midden van de oven. Giet er heet water bij zodat de bakje tot ongeveer halverwege komen onder te staan. De bakjes moeten 17 minuten in de oven staan.

Lekker met broccoli.

Kan ook los als voorgerecht geserveerd worden.

Je kunt variëren met de samenstelling van de paddestoelenpuree, vervang bijvoorbeeld de morieltjes door andere paddestoelen.



Aantal personen: 6

Gemiddelde duur: 30 min. + 2 uur wachttijd