

Gepocheerde scharrel ei

 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 verse scharreleieren
- 1 Liter water
- Flinke scheut azijn
- Zout

Voedingswaarde

Wist u dit

Waarom wordt een ei gepocheerd? De garing van het eigeel en eiwit gaat iets gelijkmatiger, waardoor je geen knalhard eiwit heb terwijl je het eigeel toch halfgaar of smeuijg kan krijgen. Het is een kwestie van smaakbeleving en presentatie. En daar valt niet altijd over te twisten.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Gepocheerde scharrel ei



Bereiding

- 1 Doe water in een pan met een flinke scheut azijn, zout en zet deze op het vuur, het water moet net tegen de kook aan zijn.
- 2 Zet een bak met ijswater klaar.
- 3 Pak nu een bol zeef en zet deze op een pannetje.
- 4 Tik het ei voorzichtig in de bol zeef.
- 5 Laat langzaam het ei erin glijden, herhaal dit met het volgende ei.
- 6 Als de eieren iets stevig zijn, maar nog wel mooi zacht schep ze er dan uit en koel ze snel terug in ijswater.
- 7 Herhaal dit tot alle eieren gepocheerd zijn.
- 8 Haal de eieren uit het ijswater en leg ze op een plaatje, besprenkel met olijfolie, peper en zout.
- 9 Voor het serveren de eieren lauw warm maken in de oven.

Serveren

Het gepocheerde ei wordt in onze recepten bij de carpaccio geserveerd maar is natuurlijk bij veel meer recepten te gebruiken.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten