



Scrambled Eggs



Bereiden in: koekepan

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 - 4 eieren
- 125 gram gerookt spek
- 60 - 120 ml volle melk
- boter om in te bakken
- zout naar smaak, met spek minder zout gebruiken.
- peper naar smaak

Voedingswaarde

-



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



Scrambled Eggs

Bereiding

- 1
Als je een extra ingrediënt aan je roerei wilt toevoegen, bijvoorbeeld spekjes bak deze dan eerst uit, en leg het daarna apart in een kommetje.
- 2
Breek de eieren boven een glazen kom en klop goed los tot er een gelijkmatige lichtgele kleur ontstaat.
- 3

Verwarm een schone koekenpan met antiaanbaklaag met wat boter.

4

Voeg de melk toe aan de eieren en klop krachtig zodat er luchtbellens ontstaan. Je kunt ook een mixer gebruiken. Er moet echt wat lucht in de eieren geklopt worden.

5

Als de boter in de pan heet genoeg is, giet je het ei voorzichtig in de pan. Niet meteen roeren! Laat het heel even liggen tot de onderkant een beetje is gestold.

6

Met een rubberen spatel, duw je de zijanten voorzichtig naar het midden zodat het ei wat nog niet gestold is op de bodem van de pan loopt. Ga hier mee door tot alles begint te stollen.

7

Draai het vuur uit en ga zachtjes roeren, maar ga geen stukken ei kapot maken. Hoe groter de stukken blijven, hoe beter.

8

Als je de ingrediënten die je van te voren klaargemaakt had wilt toevoegen, is dit een goed moment.

9

Leg je roerei op een bord wanneer het ei wel is gestold, maar nog heel zacht is. Nadat je ze op je bord hebt gelegd zal het nog even nagaren.

10

Bestrooi met een beetje zout en witte peper naar smaak en geniet van je perfecte scrambled eggs!



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten