

Gestolde kwarteleieren

Vorbereiding

Aantal personen:

Ingrediënten 100 gram Boter, geklaard 25 Kwarteleitjes * 1 Peper, uit de molen	Materialen; Poffertjespan Kookpan Paletmesje Bakplaat Bakpapier
Werkwijze; 1. Verhit de poffertjespan au bain marie op een passende pan. – Vet de pan in met de boter. 2. Tik de kwarteleitjes voorzichtig stuk in de holtes. – Gaar de eitjes als een spiegelei. 3. Haal de gare spiegeleitjes voorzichtig uit de poffertjes pan. – Leg de spiegeleitjes op een bakplaat met bakpapier. 4. Bestrooi de kwarteleitjes met vers gemalen peper.	Aanvullingen; Het water mag hiervoor koken en stomen.

Bron: