



Mini kaas pitabroodjes en eieren uit de oven



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Chili Kaas
- 1 Henri Willig Extra oude koe kaas
- 1 Henri Willig belegen koe kaas
- 1 Kletzen toast gember
- 4 eieren
- 1 Prei
- Kerrie poeder
- 4 plakjes ham
- Roomboter
- Creme fraiche
- Zout en peper
- 250 gram bloem
- 150 gram lauw water
- 1 el olijfolie
- 3 gram gist
- 2 tl zout
- Komkommer
- Chorizo
- Mayonaise

Bereidingswijze mini kaas pitabroodjes met ei

Dit heerlijke en eenvoudige recept voor mini pitabroodjes met kaas en eieren uit de oven is ideaal voor een smakelijke brunch, lunch of zelfs als hoofdgerecht. Deze mini pitabroodjes zijn een unieke draai aan het traditionele pitabroodje recept, verrijkt met de rijke smaken van jonge en oude kaas. Geschikt voor vier personen, neemt dit recept ongeveer 60 minuten in beslag. Laten we beginnen met de bereiding!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven op 190 graden.
- 2: Vet de ramekins in met boter.
- 3: Snij een halve prei in dunne ringen en bak zacht in een koekenpan met wat kerriepoeder, peper en zout.
- 4: Snij de ham in blokjes.
- 5: Rasp de belegen kaas, ongeveer 2 el.
- 6: Doe nu de prei, ham, 1 el crème fraiche in het bakje.
- 7: Breek de eieren erboven, maar laat de dooiers heel. Hou je niet zo van lopend eigeel kluts dan de eieren.
- 8: Verdeel dit zo goed mogelijk over de ramekins zodat het gelijkmatig gaar kan worden.
- 9: Top af met de belegen kaas.
- 10: Neem een grote ovenschaal waar de bakjes ruim in kunnen. Zet de bakjes erin en vul met kokend water zodat de bakjes voor de helft in het water staan.
- 11: Bak dit voor 18 á 20 minuten. Let er goed op dat de ei gestold is. Laat het anders wat langer in de oven.
- 12: Meng water met de gist, roer door en laat 5 minuten staan.



- 13: Doe bloem, olijfolie, zout en watermengsel in een kom.
- 14: Maak er met de keukenmachine een soepel deeg van. Dit duurt 8 tot 10 minuten.
- 15: Dek de kom af met plastic huishoudfolie en laat een uur rijzen.
- 16: Verdeel ze daarna in 10 á 12 gelijke delen.
- 17: Maak er rondjes van en druk ze plat met je hand of de deegroller
- 18: Dek ze af met plastic folie en laat nog voor ongeveer 20 minuten rijzen.
- 19: Verwarm ondertussen de oven op 230 graden met de bakplaat erin.
- 20: Bak de broodjes in 10 minuten gaar.
- 21: Beleg de broodje ruim met de chilikaas en een plakje chorizo. Laat de broodjes open zodat de kaas goed kan smelten.
- 22: Zet in de oven totdat de kaas gesmolten is.
- 23: Serveer met wat plakjes komkommer.
- 24: Beleg de kletzen toast met oude kaas en de mayonaise.

Klaar om zelf mini kaas pitabroodjes met ei uit de oven te maken?

Hopelijk geniet je van het bereiden van deze heerlijke mini kaas pitabroodjes en eieren uit de oven. Het is een perfect gerecht voor elke gelegenheid. Deel deze smakelijke creatie met vrienden en familie en laat hen genieten van dit smakelijke recept.
