



Mini kaas pitabroodjes en eieren uit de oven



Ingrediënten

- Henri Willig Peperkaas
- Henri Willig Extra oude koe kaas
- Gold Willig belegen koe kaas
- Kletzen toast gember
- Knoflook mayonaise
- 4 eieren
- Prei
- Kerrie poeder
- 4 plakjes ham
- Roomboter
- Creme fraiche
- Zout en peper
- 250 gr bloem
- 150 gr lauwater
- 1 el olijfolie
- 3 gr gist
- 2 tl zout
- Komkommer
- Chorizo

Bereidingswijze

Bereiding:

Eieren uit de oven:

- Verwarm de oven op 190 graden.
- Vet de ramekins in met boter.
- Snij een halve prei in dunne ringen en bak zacht in een koekenpan met wat kerriepoeder, peper en zout.
- Snij de ham in blokjes. Rasp de belegen kaas, ongeveer 2 el.
- Doe nu de prei, ham, 1 el crème fraiche in het bakje.
- Breek de eieren erboven, maar laat de dooiers heel.
- Hou je niet zo van lopend eigeel kluts dan de eieren.
- Verdeel dit zo goed mogelijk over de ramekins zodat het gelijkmatig gaar kan worden.
- Top af met de belegen kaas.
- 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.
- Bak dit voor 18 á 20 minuten.
- Let er goed op dat de ei gestold is.
- Laat het anders wat langer in de oven.

Mini pitabroodjes (10 stuks):

- Meng water met de gist, roer door en laat 5 minuten staan.
- Doe bloem, olijfolie, zout en watermengsel in een kom.
- Maak er met de keukenmachine een soepel deeg van.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
Hoogedijk 8, 1145 PM
Katwoude
Nederland
T +31 (0) 299 65 5151
Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

- Dit duurt 8 tot 10 minuten.
- Dek de kom af met plastic huishoudfolie en laat een uur rijzen.
- Verdeel ze daarna in 10 á 12 gelijke delen.
- Maak er rondjes van en druk ze plat met je hand of de deegroller
- Dek ze af met plastic folie en laat nog voor ongeveer 20 minuten rijzen.
- Verwarm ondertussen de oven op 230 graden met de bakplaat erin.
- Bak de broodjes in 10 minuten gaar.
- Beleg de broodje ruim met de peperkaas en een plakje chorizo.
- Laat de broodjes open zodat de kaas goed kan smelten.
- Zet in de oven totdat de kaas gesmolten is.
- Serveer met wat plakjes komkommer.
- Beleg de kletzen toast met oude kaas en de garlic mayonaise.

Dank je wel Evelien van @gezelligerecepten voor deze verrukkelijke ideetjes voor de paasdagen!
