



## Eierpotje met garnalen

voor 4 personen

### INGREDIËNTEN

100 g belegen kaas, geraspt  
125 ml slagroom  
100 g Hollandse garnaltjes  
4 eieren  
4 sneetjes witbrood  
1 el bieslook, fijngesneden  
peper en zout

### Extra nodig:

4 eenpersoons-schaaltjes

### BEREIDING

Roer de helft van de kaas door de slagroom, breng op smaak met peper en zout en verdeel het mengsel over de schaaltes. Verdeel de garnaltjes erover en breek boven elk schaalte een ei. Strooi de rest van de kaas over de eieren en dek de schaaltes af met huishoudfolie. Stoom ze zoals hieronder aangegeven tot het eiwit is gestold maar de eidooier nog zacht is. Rooster de sneetjes brood onder de grill van de oven, verwijder de korstjes en snijd elk sneetje in 4 reepjes. Bestrooi het eierpotje met bieslook en geef de reepjes brood erbij.

combi-stoomoven 96 °C / 8 minuten