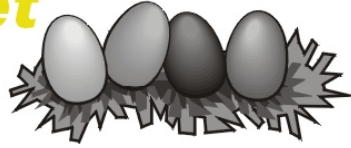


## Koken met een ei!



### Een ei koken

*Kook water in een pannetje.*

*Prik een klein gaatje in de stompe kant van het ei.*

*Doe als het water kookt voorzichtig het ei het pannetje.*

*Kook het ei:*

*4 minuten voor een zachtgekookt ei*

*8 minuten voor een iets minder zachtgekookt ei*

*8 tot 10 minuten voor een hardgekookt ei*

### Roerei

*Klop het ei met melk, peper, zout en fijngehakte peterselie tot een gladde massa.*

*Laat de boter in de koekenpan smelten en giet er ineens de eier-massa in.*

*Blijf er voortdurend met een vork in roeren, terwijl de massa stolt.*

*Zorg, dat alles goudgeel blijft en dien het roerei op een goed verwarmde schotel op.*

*Je kunt met dit recept variëren door er kleingesneden ham, rookvlees of geraspte kaas door te kloppen.*

### Een ei bakken

*Laat een klontje boter in de koekenpan zachtjes smelten.*

*Breek het ei voorzichtig en laat het in de pan glijden.*

*Bak op een zacht vuurtje tot het wit helemaal gestold is, maar zorg dat er geen bruine randjes aan komen.*

*Je kunt variëren door eerst een plakje ham in de pan aan beide kanten bruin te bakken en dan het ei er op te laten glijden.*

*In plaats van ham kun je ook stukjes spek gebruiken. Gebruik dan geen boter in de pan, spek is vet genoeg om in het spekvet het ei te bakken.*

### Wentelteeftjes

*Klop het ei in een kom luchtig en roer er 0,8 dl melk en een snuffje zout doorheen.*

*Smelt 1 theelepel boter of olie in de pan.*

*Doe een sneetje brood in het beslag, draai het een aantal keren om, zodat het goed vol zit met ei-beslag.*

*Bak het een beide zijde mooi bruin. (Eenmaal omkeren na 3 tot 5 minuten, het vuur mag dan iets hoger)*

*Door het beslag kun je een halve eetlepel suiker doen en eventueel ook een halve theelepel kaneel.*