

Uova in cocotte con olio Tartufo

Over het recept

Eieren met een saus van slagroom en fontina kaas met truffelolie

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 450 ml slagroom
- 200 g fontina of gruyère of emmentaler kaas, grof geraspt
- zout en peper
- 8 eieren
- truffelolie van goede kwaliteit

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verwarm de slagroom in een steelpan op matig vuur tot hij net begint te borrelen. Voeg al roerend de geraspte kaas in kleine porties toe; blijf roeren tot de kaas is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper.
- Beboter vier eenpersoons souffléschaaltjes en schenk de hete kaasroom erin.
- Splits de eieren maar let op de: de eierdooiers moeten heel blijven.
- Doe in elk schaalpje 2 dooiers. Zet de schaalpjes 4 minuten in de oven: de dooiers zijn dan goed heet, maar vrijwel rauw.
- Haal de schaalpjes uit de oven en druppel er een beetje truffelolie over.
- Serveer onmiddellijk en geef er wat knapperig brood bij.