magimix

# EIERPOTJES

## met cantal en eekhoorntjesbrood

---

**Voorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 12 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 30 gram gedroogd eekhoorntjesbrood - 4 verse biologische eieren - 4 eetlepels crème fraîche - 50 gram cantal - zout en versgemalen peper

---

1. Laat het eekhoorntjesbrood weken in lauw water.

2. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin.

3. Breek de eieren in kleine ovenschaaltjes. Schep in elk schaaltje een eetlepel crème fraîche en voeg zout en peper naar smaak toe.

4. Snijd de cantal in dunne reepjes. Afhankelijk van de grootte van het eekhoorntjesbrood snijdt u ze in tweeën of vieren. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

5. Verdeel de kaas en paddenstoelen over de ovenschaaltjes. Plaats ze vervolgens in de stoommand en schakel het programma STOMEN 12 minuten in. Pas zo nodig de kooktijd aan.

**Tip van de chef :**

De kooktijd van de eieren is afhankelijk van de grootte.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016