

HARTIG SOEZENDEEG



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 100 gram boter - 200 ml water - zout en versgemalen peper - 200 gram bloem - 4 middelgrote of 3 grote eieren -

1. Vul de rvs-kom met de in blokjes gesneden boter, het water, het zout en de peper. Stel het EXPERT-programma in op 1 ½ minuut/snelheid 7/90 °C. Voeg aan het einde van het programma de bloem toe. Verwijder de dop van de deksel. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4/100°C.

2. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen) en voeg in deze minuut de eieren één voor één via de invoerbuis toe.



Cook Expert ■

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