

Brunch cups met Délice des Moines



10 min



25 min



6 stuks

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 6 grote, vierkante boterhammen
- 6 fijne sneetjes Ardense ham (100 g)
- 2 eieren
- 6 cl lichte, verse room
- 25 g boter
- Bieslook
- Peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor op th°6 - 180°C.
- Smeer de 6 muffinvormpjes in met gesmolten boter. Ontkorst de boterhammen, smeer ze aan één kant in met de rest van de boter en duw ze in de vormpjes. Zet 10 min in de oven.
- Klop intussen de eieren los met de room in een grote kom. Snij de kaas in 6 kleine driehoeken.
- Plooi de ham dubbel en leg ze in de vormpjes. Voeg een stuk kaas toe en giet de eierroom voorzichtig in de vormpjes. Zet nog 15 min in de oven.
- Neem de cups uit de vormpjes, kruid met peper en bestrooi met bieslook.
- Serveer warm als lunchgerecht of bij het ontbijt of een brunch. Geef er een gemengd slaatje bij.

Tip

Gebruik bij voorkeur niet al te vers brood (een dag oud of zelfs langer).



Ontdek
andere recepten

