

Oeuf en cocotte met spinazie, chorizo en Délice des Moines



15 min



10-12 min



4 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 4 eieren
- 80 g zachte of pikante chorizo, naar keuze
- 125 g jonge spinazieblaadjes
- 4 eetlepels zure room
- Peper en zout

Bereiding

- Verwijder het vel van de chorizo en snijd hem in kleine blokjes. Bak de chorizo-blokjes in een pan met antiaanbaklaag op zeer laag vuur zonder vet. Verhoog het vuur wanneer het vet begint te smelten en de blokjes bruin worden. Neem ze uit de pan met een schuimspaan om ze goed te laten uitlekken en laat het vet in de pan. Voeg geleidelijk de spinazie toe en bak tot die zacht wordt.
- Snij de Val-Dieu Délice des Moines in repen. Neem 4 ramequins en doe in elke ramequins 1 eetlepel dikke room. Verdeel er tegen de zijkanten de spinazie over. Leg er de plakjes kaas op en laat het midden leeg. Voeg de helft van de chorizoblokjes toe en breek vervolgens 1 ei in elke ramequin. Leg ze in een grote koekenpan, voeg heet water toe tot de helft van de hoogte van de ramequins. Verwarm zachtjes en zet het vuur dan lager om het zachtjes te laten koken. Afhankelijk van je eigen voorkeur bak de eieren 10 à 12 minuten.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg de resterende blokjes chorizo toe. Serveer met brood. Geweldig voor een brunch of een snelle maaltijd.

Tip

De ramequins kunnen ook in de oven worden gebakken op 180 °C in een grote schaal met heet water.

Reken dan 18 tot 20 minuten baktijd.



Ontdek
andere
recepten

