



Œufs en cocotte

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	5 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

150 g foie gras, terrine

50 ml room

De foie gras en de room goed met elkaar mengen, over vier vormpjes (cocottes) verdelen en gladstrijken.

Ovenruimte tot 150 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

4 eieren, vers

De vormpjes op een geperforeerde roestvrijstalen plaat zetten. Per vormpje één ei over de foie gras verdelen. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 150 °C gedurende 5 Mins

fleur de sel

peper

Het ei is klaar als het eiwit niet meer vloeibaar is. De plaat uit de gaarruimte nemen. Het ei met fleur de sel en peper kruiden.

Tips

Afhankelijk van de cocotte heeft het ei 5 tot 6 minuten nodig om te garen.

Accessoires

4 kleine vlakke vormpjes (cocottes) à ø13 cm

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

