

ingrediënten (4 personen)



- 4 eieren
- 1 theelepel dragon
- 4 gr. zout
- peper en nootmuskaat
- 1 dessertlepel dikke room
- tabasco
- boter
- 1 ui
- 2 ansjovis

Bereiden

Snij van elk ei het puntige einde en gaaf dekseltje. Laat de inhoud in een kom lopen. Spoel de lege eierschalen goed schoon en laat ze drogen. Klop de eieren los zodat wit en geel goed gemengd zijn.

Kruid met dragon, zout en peper en nootmuskaat. Klop de room erdoor en daarna 4 druppels Tabasco. Maak een klont boter heet in een koekenpan en fruit de gehakte ui tot ze transparant is geworden. Klop de eieren nog eens door en giet ze in de pan.

Vervolgens flink doorroeren. Haal de pan van het vuur als het oppervlak nat en nog niet gestold is.

Blijf nog even roeren en omscheppen, het moet romig en zacht blijven. Vul de eierschalen

hiermee. Zet ze in eierdoppen. Hak de ansjovisjes fijn en verdeel ze over de eieren. Kapje er weer op. Dien ze op met toast en boter.