



## Oeuf en cocotte

### Benodigheden:

- Enkele bloemkoolroosjes
- Spekreepjes natuur
- 1 ei per cocotte
- Cambozola kaas (Roquefort kan ook)
- Bieslook en peper
- Cocottes of andere porseleinen potjes, liefst wel afdekbaar.

### Bereiding:

Spekjes bakken en bloemkool beetgaar koken. Klein beetje boter op de bodem van de cocottes. Bloemkool inleggen, beetje peper erover en stukjes cambozola. De gebakken spekjes toevoegen en gesnipperde bieslook erover strooien. Per cocotte 1 ei over breken, afdekken en 15 min in een voorverwarmde oven op 200°. Opdienen met stukje toast.