

Roerei met truffelolie



Ingrediënten voor 8 personen:

- 100 gr kastanjechampignons
- 4 eieren, losgeklopt
- 2 theelepels olijfolie met witte-truffelaroma
- enkele sprietjes bieslook
- PEM bakspray
- 8 diepe eierdopjes

Bereiding:

1. Veeg de champignons met een stuk keukenpapier schoon en snijd ze in stukjes.
2. Smit PEM bakspray in een koude kleine koekenpan met antiaanbaklaag verwarm deze en bak de stukjes champignon al omscheppend 3 minuten. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel de champignons over de eierdopjes.
3. Klop in een kom de eieren los. Voeg zout en peper naar smaak toe. Smit PEM bakspray in een koude anti-aanbak koekenpan, verwarm deze en schenk er de losgeklopte eieren in. Laat ze al roerend op een laag vuur stollen. Bak het ei niet te lang, want het roerei moet nog wel smeug zijn.
4. Schep het roerei op de champignons in de dopjes. Druppel er een beetje olie met truffelaroma over en leg op elk dopje enkele sprietjes bieslook.