



# Oeuf en cocotte



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

250 gram champignons  
boter  
1 sjalot (fijngesneden)  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
2 deciliter room  
4 eieren  
peper en zout  
1 bakje tuinkers

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de champignons fijn en bak ze met de sjalot en fijngesneden bladpeterselie in boter. Verdeel over vier ovenvaste potjes met rechtopstaande rand (ramekins). Giet hierover telkens een flinke scheut room en breek er een ei in. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Zet de potjes in een grotere ovenschaal en vul deze met kokend water, tot de potjes voor de helft onder water staan. Zet in de oven (180 °C). Na ± 10 minuten zijn de eitjes gaar. Werk af met tuinkers.