

Spiegelei



Lunchgerecht

combi

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 bolletjes stevige mozzarella (geen buffelmozzarella)
- ½ potje pesto
- 4 el bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 75 g paneermeel
- 3 el olijfolie
- 4 eieren
- 2 tomaten, in plakjes
- 1/2 bosje basilicum
- 4 harde bolletjes met maanzaad

Bereidingswijze

1. Snijd de mozzarella in dikke plakken. Laat een half uurtje goed uitlekken in een vergiet.
2. Bestrijk één kant van de uitgelekte mozzarella met een beetje pesto en haal door de bloem.
3. Haal vervolgens door het losgeklopte ei en tenslotte door het paneermeel.
4. Bak de mozzarella op een matig vuur in 2 el van de olijfolie aan twee kanten bruin.
5. Bak vier spiegeleitjes in de rest van de olie.
6. Bestrijk de helften van de broodjes met pesto en beleg met plakjes tomaat en basilicum. Leg daarop de mozzarella en daarop de spiegeleitjes.

Tenslotte

Spiegeleieren zijn gebakken eieren met een hele dooier, die nog zacht en vloeibaar zijn (en dus ook vrijwel rauw zijn). Het is aan te raden om voor spiegeleieren verse eieren te gebruiken. Ze hebben een steviger vlies om de dooier dan oudere eieren (en dat blijft makkelijker heel als de eieren gebroken worden). Voor een **Aziatisch spiegelei** voor 1 persoon fruit je 2 gesnipperde sjalotten met 1 tl geraspte gemberwortel en 1 in ringetjes gesneden groene of rode peper in wat olie in een koekenpan. Breek er voorzichtig 2 eieren boven en bak tot het eiwit gestold is. Druppel er wat zoete chilisaus over en bestrooi met 1 fijngesneden lenteui. Serveer met geroosterd brood. Natuurlijk kan de oerhollandse **Uitsmijter** niet ontbreken. Leg 2 boterhammen op een bord en besmeer de boterhammen met margarine. Beleg de boterhammen met ham (het is de bedoeling dat ze er royaal mee bedekt zijn). Smelt een beetje margarine in een koekenpan en zorg er voor - door de pan te bewegen - dat de hele bodem vet is. Tik met de zijkant van een ei op de rand van de koekenpan, zo dat de eischaal net barst. Tip: Mik op het midden van het ei en doe het niet te hard, niet alle eischalen zijn even dik. Lukt het niet dan er kan altijd nog een tweede - iets hardere - tik volgen. Breek het ei met twee handen open boven de koekenpan en laat de inhoud van het ei in de koekenpan glijden. Let op: Doe dit voorzichtig als de dooier heel moet blijven. Doe het tweede ei op dezelfde manier in de koekenpan, schakel de hittebron laag zodat het eiwit langzaam kan stollen. Snijd de augurk in de lengte in 4 of 5 dunne plakjes, maar snijd niet helemaal tot het einde door. Vouw de augurk als een waaiertje open en leg hem op het bord bij het brood. Leg plakjes tomaat op het bord en controleer of het eiwit gestold is. Zo niet zet de hittebron dan hoger en wacht nog even. Leg de eieren als ze klaar zijn op de ham. Serveer de dubbele uitsmijter met peper en zout. In het Duitse gerecht, **Strammer Max** geheten, is het brood in de pan geroosterd en wordt ook de ham eerst gebakken, waarna het ei (of de eieren) over de ham gebakken wordt. Tot slot **Kaasbrood met spiegelei**. Verwarm de oven voor op 200 graden. Smelt een klont boter in een koekenpan en bak 8 sneetjes brood enkele minuten aan beide kanten. Beleg elk sneetje gebakken brood met 1 plak Gouda kaas, leg hierop een 2de sneetje brood en dek nog eens af met een plak Gouda kaas. Beleg een bakplaat met bakpapier en schik hierop de kaasbroodjes. Bak de broodjes in de oven tot de kaas gesmolten is. Bak ondertussen 4 spiegeleieren. Schik de gebakken broodjes op een bord en leg er een gebakken spiegelei op. Kruid met peper en zout.