



Gevulde broodjes met ei en kruiden



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 pistolets (niet te groot)
50 gram boter (gesmolten)
4 eieren
1 deciliter room
1 handvol bieslook (fijngesneden)
peper en zout
50 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Snij van elke pistolet het hoedje af. Hol de pistolet uit.
- 2.** Bestrijk de binnenkant met gesmolten boter en zet 5 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Kluts de eieren met de room. Voeg bieslook, peper, zout en geraspte kaas toe. Verdeel over de vier pistolets. Zet de broodjes nogmaals 5 à 10 minuten in de oven.