





# Eieren 'bloody mary'

 **Bereidingstijd**  
30 min tot 1u

 **Moeilijkheidsgraad**  
Gemiddeld



## Ingrediënten

2 rode uien  
1/2 citroen (sap)  
1 glas wodka (shotglas)  
3 eetlepels olijfolie  
1 stengel selder (fijngesneden)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
2 rode paprika's (in reepjes)  
2 blikken gepelde tomaten  
1 eetlepel rodewijnazijn  
3 spaanse pepers  
2 sneden oudbakken brood (in stukken)  
tabasco  
8 eieren  
150 gram Griekse yoghurt  
1 bosje bladpeterselie  
olijfolie (extra)  
zwarte peper  
zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij 1 ui in ringen en snij de andere fijn. Meng de uiringen met het citroensap, het zout, een beetje van de suiker en de wodka. Laat 30 minuten staan.
- 2.** Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote braadpan en fruit hierin de fijngesneden ui en de selder. Voeg de knoflook en de paprikareepjes toe. Laat enkele minuten stoven. Overgiet met de gepelde tomaten. Voeg de rest van de suiker en de rodewijnazijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de hele Spaanse pepers toe. Doe een deksel op de pan en laat gedurende 20 minuten zachtjes sudderen.



- 3.** Meng de stukken brood met de rest van de olie. Kruid met zwarte peper. Schik ze in een ovenschaal en zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven (of gebruik de airfryer).
- 4.** Voeg naar eigen smaak tabasco toe aan de tomatensaus. Verwijder de Spaanse pepers.
- 5.** Maak met de bolle kant van een lepel kleine holtes in de saus en breek er telkens een ei in. Doe het deksel opnieuw op de pan en laat nog 3 à 5 minuten garen. Verwijder het deksel.
- 6.** Serveer elke portie met Griekse yoghurt, croutons, gepekeld uiringen en bladpeterselie. Breng goed op smaak met peper en een beetje extra olijfolie.