



Bagel met roerei

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 2 (afgebakken) bagels
- 4 eieren
- 1 bosui
- 25 milliliter melk
- 30 gram geraspte geitenkaas
- 3 gram dille
- 20 gram rucola
- Roomboter of kokosolie om in te bakken



Bagel met roerei

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Zorg dat de bagels afgebakken zijn. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de dille fijn. Doe de eieren in de mengkom en klop los met de bosui, de melk, de geraspte kaas en peper en zout.

Verwarm de kokosolie of boter in de koekenpan en verdeel het eimengsel. Blijf roeren en houd in beweging. Als het bijna gestold is, voeg je als laatste de fijngehakte dille toe. Als het ei gestold is, verdeel je het over de opengesneden bagels.

Top af met de rucola en je kunt genieten van deze bagels met roerei.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL