

Ingrediënten

- 4 pistolets
- 4 eieren
- Verse kruiden zoals bieslook, peterselie
- Zwarte peper van de molen, zout en cayennepeper



Recept

Verwarm de oven voor op 180° C. Snij het hoedje van de pistolet af met een gekarteld mes. Hol de pistolets uit met je handen. Als er kleine gaatjes onderaan in de pistolets zijn, neem je een klein stukje van het deeg dat je eruit gehaald hebt, rol je dat tot een stevig bolletje, en druk je dat goed aan in het gaatje.

Snij de kruiden heel fijn.

Breek de eitjes voorzichtig in de pistolets (doe dit pas vlak voor je ze in de oven zet) zorg ervoor dat de dooiers heel blijven. Overstrooi met peper, zout (zorg ervoor dat er geen zout op de dooier komt) en kruiden en zet op een bakplaat met bakpapiertje op. Zet 12 à 15 minuten in de oven, totdat het eiwit mooi gestold is, maar de dooier nog wat vochtig.

Topontbijt om mee uit te pakken!

Bron



<https://koken.vtm.be/kooktips/hoe-maak-ik-pistolets-met-een-ei>

Info Martine Lycke 03/12/2017

Gemaakt met 4 pistolets

Hoedje eraf en uitgehold, daarna opgevuld met

- * Gekookte ham
- * Kaasblokjes
- * Ras el hanout
- * Bieslook
- * Peterselie
- * Peper en zout

Het recept vermeld niet of het hoedje er weer op moet of niet.

Moraal : ik denk beter wel. Uiteindelijk heeft de pistolet zeker dubbel van tijd in de oven gezeten, daarna uiteindelijk het hoedje erop gezet.

Fotos