

Ingrediënten en Recept



Nancy's Kitchen

1 d · 🌐

Ik besloot voor de lunch eens iets nieuws te proberen, namelijk Turkse eieren. Al denk ik dat mijn variant een beetje fusion is, want ik had geen Turkse yoghurt in huis, dus heb ik Griekse yoghurt gebruikt. Het is een simpel gerecht, maar erg smaakvol!

Ingrediënten (2 personen):

YOGHURT

150 g Turkse yoghurt (of Griekse yoghurt)
1 el verse peterselie (fijngehakt)
1 teentje knoflook (geraspt)

PAPRIKABOTER

60 g roomboter
1/2 tl paprikapoeder
1/2 tl chilivlokken
1/2 tl komijn

GEPOCHEERDE EIEREN

4 eieren (L)
scheutje azijn

EXTRA

4 pitabroodjes (geroosterd met olijfolie in de grillpan)
verse peterselie (fijngehakt) (ter garnering)
peper en zout (optioneel)

Bereiding:

TURKSE EIEREN

- Meng de yoghurt met de geraspte knoflook en de fijngehakte peterselie. Voeg naar smaak peper en zout toe.
- Smelt de boter tot het iets verkleurt en voeg dan de kruiden toe.
- Pocheer ondertussen de eitjes 3 min in bijna kokend water met een scheutje azijn. Schep ze eruit met de schuimspaan en leg op een velletje keukenpapier om het overtollige vocht te verwijderen.
- Grill ondertussen de pitabroodjes. Bestrijk ze met een beetje olijfolie en bak ze circa 4 min aan iedere kant in de grillpan.
- Verdeel de yoghurt over 2 borden, leg daarop de gepocheerde eitjes en daaroverheen de paprikaboter. Indien wenselijk kun je ook nog een peper en zout over de eitjes malen. Garneer peterselie en serveer met gegrilde pitabroodjes.



Bron



Nancy's Kitchen
@NancysHomeKitchen · Eten en drinken

<https://www.facebook.com/NancysHomeKitchen/posts/255375129752824>

Info Martine Lycke

18/08/2021

Recept aangepast:

Boter in pan laten smelten en kruiden met komijn, paprika, look

2 eitjes erbij

Op bordje met Griekse Yoghurt met peterselie

Fotos

