

Roerei met aardpeer en Kaviaar



Ingredienten

- 5 aardperen
- 2 eieren
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- bieslook
- scheut room (verse)
- Melk
- zout en peper
- kaviaar
- 1 kl Zure room

Bereiding

- Schil de aardperen, snijd ze in stukken en stoof ze in een kookpot kort aan met een klontje boter, samen met 2 teentjes look en een halve sjalot.
 - Laat de aardpeer niet aankleuren.
 - Voeg melk toe, zodat de stukjes aardpeer net onder staan.
 - Laat de aardperen op een zacht vuurtje gaar koken in de melk, tot ze goed zacht zijn.
 - Giet af en spaar een beetje van het kookvocht .
 - Prak de aardperen met een vork, samen met enkele eetlepels kookvocht en een klont boter.
 - Breng op smaak met peper en zout.
 - Snijd voorzichtig het topje van de twee eieren, zodat het eierdopje intact blijft, en doe de eieren in een kommetje.
 - Spoel de eierschaal uit als je het hapje hierin wilt serveren.
 - Klop de eieren los met een scheut room, peper en zout.
 - Laat een klontje boter smelten in een pan.
 - Giet de eieren in de pan, laat ze kort op een laag vuur stollen, terwijl je blijft roeren.
 - Zorg ervoor dat het ei nog een beetje lopend blijft.
 - Laat op het einde een extra klontje boter smelten in het ei, en voeg wat fijngesneden bieslook toe.

AFWERKING

- Vul de eierschaal met een beetje van de aard-peercrème, gevolgd door het roerei en een koffielepeltje zure room.