

Turkse eieren



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

400 ml Turkse yoghurt
4 eieren
2 tenen knoflook
Amandelnoten (ongebrand_
Crispy chili olie
Verse dille
Witte azijn

Stap 2 | Turkse yoghurt

Schep de Turkse yoghurt in een ruime schaal. Hak of pers de knoflook fijn en meng dit goed door de yoghurt. Hak ook alvast de amandelnoten fijn en verdeel een takje dille in kleinere stukjes. Zet alles aan de kant tot later gebruik.



Stap 3 | Eieren pocheren

Het maken van gepocheerde eieren kan nog wel eens een uitdaging zijn. Hier geldt eigenlijk gewoon: oefening baart kunst. Neem een steelpannetje met water, voeg een scheutje witte azijn en een beetje zout toe en breng dit net aan de kook. Zet ondertussen naast je kookplaat een kom met warm water klaar om straks de gepocheerde eieren warm te houden. Breek een ei in een soeplepel, roer met een eetlepel in het water totdat er een 'draaikolkje' ontstaat, en laat voorzichtig het eitje in het water glijden. Kook het ei 3 minuten. Schep vervolgens het gepocheerde ei met een zeef uit het water en laat het in de kom zakken om warm te houden. Herhaal dit met de andere 3 eieren.



Stap 4 | Bordjes vullen

Als alle eieren gepocheerd zijn, kun je beginnen met het opmaken van de borden. Verdeel de knoflookyoghurt over 2 schalen. Leg op elk bord 2 gepocheerde eieren. Verdeel met een theelepel de crispy chili olie erover. Vervolgens nog de gehakte amandelen en dille. Tenslotte een kleine draai van de zoutmolen, en aan tafel!

