

EIERVRUG MET STYL



EIERVRUG MET STYL

Ek weet nie meer waar die resep sy oorsprong het nie en hoekom ek dit die naam gegee het nie, maar in my eie ou resepteboek het ek dit gedoop: EIERVRUG MET STYL.

3 eiervrugte

4 tamaties, in klein stukkie gekap

1 fyngekapte ui

4 eetlepels olyfolie

$\frac{1}{2}$ teelepel elk van basil, majoram en peper

sout na smaak

2 koppies droë broodkrummels

2 eiers

$\frac{1}{4}$ koppie Parmesankaas

2 eetlepels gesmelte botter

Sny een eiervrug in klein blokkies en sny die ander in lengteskywe. Bestrooi met sout en laat dreineer vir ongeveer 30 minute. Spoel die sout af en meng die eiervrugblokkies met die tamatie en ui. Braai hierdie mengsel in die olyfolie tot alle vloeistof verdamp het en verplaas dit na 'n mengbak. Voeg die broodkrummels, geurmiddels, geklitste eiers en kaas daarby en meng goed. Rangskik die eiervrugskywe teen mekaar in 'n vlak oondbak om die hele bodem te bedek en verf elkeen met gesmelte botter. Skep lepelvol van die groentemengsel bo-op elke skyf. Bak in die oond by 180°C vir 20 – 25 minute of tot die bokant goudbruin is.

Resep en foto: ADAM CLOETE