



Moederdag Ontbijtje

- * Zelfgemaakte croissantjes
- * Gekookt eitje, precies zoals mama het lekker vindt
- * Versgeperst sinaasappelsap
- * Een heerlijk kopje thee
- * Een volkoren broodje met heerlijke Paprika Jam

Zet het bordje met het croissantje en broodje met paprika jam, het wijnglas met sinaasappelsap, het kopje thee en het gekookte eitje op het dienblad. Vergeet niet de zout bij het eitje te zetten! Wikkel het bestek in het (zelfgemaakte) servet en zet een klein vaasje met een bloemetje op het dienblad. Dan heb je een onvergetelijk moederdagontbijt klaar!

Zelfgemaakte croissantjes

Je hebt een blikje croissantdeeg, een paar plakjes Ardennerham en een zakje gemalen kaas nodig
Leg de driehoekjes van het croissantdeeg op bakpapier,
Leg op ieder driehoekje een plakje Ardennerham en rol de driehoekjes op,
Strooi er wat geraspte kaas over en bak ze af in de oven.

Vers geperst sinaasappelsap

Voor dit recept heb je een aantal sinaasappels en 1 grapefruit nodig.
Pers de sinaasappels en de grapefruit uit,
Schenk het sap in het wijnglas,
Eventueel kun je wat sap uit pak toevoegen als je niet genoeg hebt.

Zacht gekookt eitje

Breng een pan water aan de kook,
Prik een gaatje in de bolle kant van het ei, dan barst het niet tijdens het koken,
Leg het eitje hier met een lepel voorzichtig in,
Kook het voor een zacht ei 3 minuten, voor een hardgekookt ei 10 minuten,
Schenkt het kokende water af en spoel het ei direct af met koud water, dit heet 'schrikken,' het zorgt er voor dat je het eitje makkelijker kunt pellen

Maar je kunt ook een PiepEi gebruiken voor het ideale eitje: wel zou makkelijk en het eitje wordt gegarandeerd precies zoals mama het lekker vindt !