

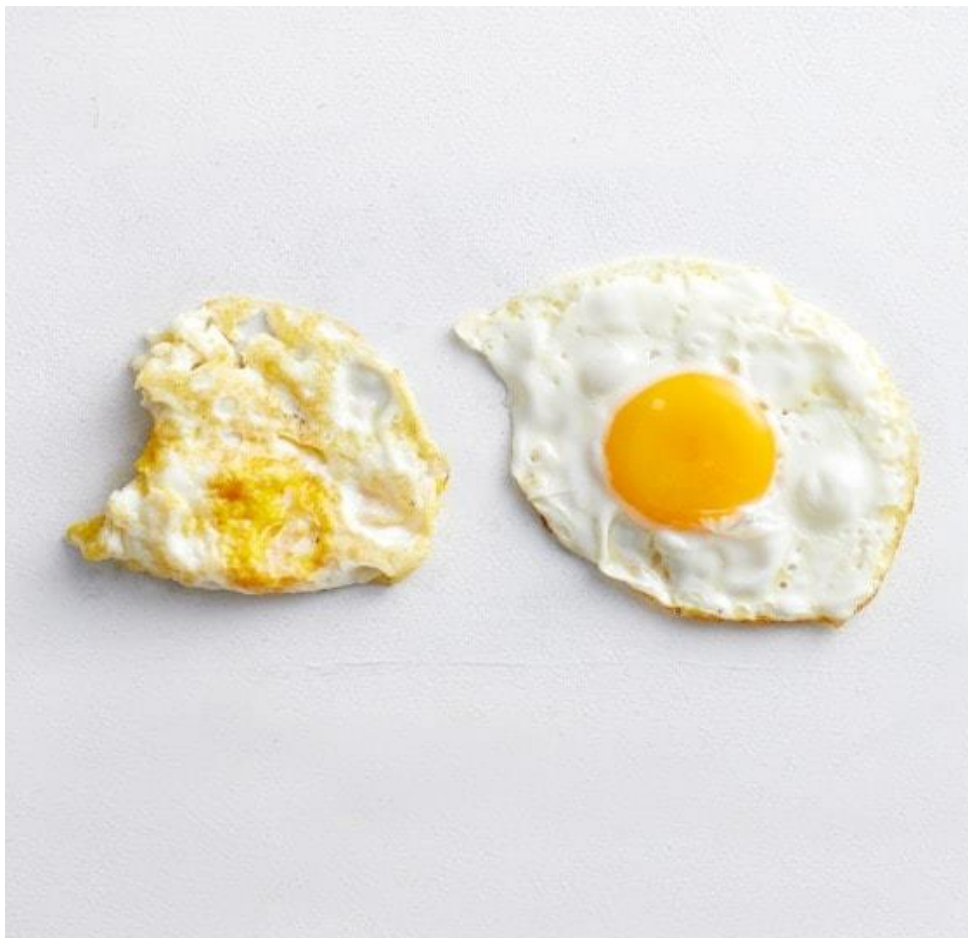
Blok	Ei (les 1)
Recept	Gebakken ei
Doel	Als je een gebakken ei wil maken zal je moeten weten wanneer het ei droog is.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=76R2uAcFXxQ

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
1 ei	Broodmes
Broodje	Plat bord
Zout	Kommetje
Peper	Mes
Olie of boter	Koekenpan
	Gasaansteker/lucifers
	Spatel
	Prullenbakje

	Stappenplan	Check
1.	Snijd het broodje open.	
2.	Leg het broodje op het bord.	
3.	Breek het ei boven een kommetje. → vind je het nog lastig om een ei te breken doe dit dan altijd boven een bakje en niet meteen in de pan. Zo kun je altijd met een mespunt de stukjes schaal eruit halen.	
4.	Bedenk voor jezelf of de dooier stuk moet of dat deze heel moet blijven → zie foto onderaan het recept.	
5.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
6.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
7.	Zet de koekenpan op het vuur.	
8.	Laat de olie warm worden/boter smelten.	
9.	Giet het ei in de koekenpan.	
10.	Zet het vuur laag.	
11.	Bak het ei tot de bovenkant droog is.	
12.	Heb je ervoor gekozen om de eidooier stuk te maken, draai dan het ei om met de spatel.	
13.	Bak het ei nog 1 minuut.	
14.	Doe het gebakken ei op het broodje.	
15.	Bestrooi het ei eventueel met peper en zout.	
16.	Sla het broodje dicht.	



eidooier



links = dooier stuk

rechts = dooier heel