

Blok	Ei (les 2)
Recept	Roerei
Doel	Als je een roerei wil maken dan zal je met een spatel door de koekenpan moeten blijven roeren.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V2422453/roerei-maken

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
1 ei	Broodmes
Melk	Snijplank
Afbakbroodje	Mes
Olie/boter	Kommetje
Geraspte kaas	Vork
Peper	Eetlepel
Zout	Koekenpan
	Spatel
	Plat bord
	Prullenbakje

	Stappenplan	Check
1.	Docent verwarmt de oven.	
2.	Snijd een dun kapje van de bovenkant van het broodje.	
3.	“Peuter” de binnenkant eruit.	
4.	Zorg wel dat er een klein randje brood blijft zitten in verband met de stevigheid.	
5.	Smeer vervolgens de binnenkant van het broodje in met wat boter.	
6.	Vervolgens gaan de broodjes 8-10 minuten de oven in.	
7.	Breek een ei boven een kommetje.	
8.	Klop het ei los met een vork.	
9.	Voeg 1 eetlepel melk toe aan het ei.	
10.	Klop het ei en de melk nog even goed door elkaar met de vork.	
11.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
12.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
13.	Zet de koekenpan op het vuur.	
14.	Laat de olie warm worden/boter smelten.	
15.	Giet het eimengsel in de koekenpan.	
16.	Blijf goed met de spatel door de pan roeren.	
17.	Houd de stukjes ei mooi klein.	
18.	De kunst is om het ei mooi gaar te krijgen maar wel lekker sappig te houden.	
19.	Zorg ervoor dat het ei niet (teveel) verkleurd.	
20.	Als je klaar bent vul je je broodje met het ei.	
21.	Bestrooi het ei met wat geraspte kaas.	
22.	Bestrooi met peper en zout.	

