

Klavers:

Ingrediënten:

1/5 paprika

3 eieren

30 gr kaas

5 gr verse peterselie

Bereidingswijze:

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur.

Snijd de paprika in 3 of 4 grote plakken (overdwars!)

Bak de paprikaplakken in de pan kort aan beide kanten

Breek nu boven elke plak paprika een eitje, bestrooi met een snuf peper en wat geraspte kaas

Laat 2-4 min garen op laag vuur (dek de pan eventueel af met een deksel).

Wanneer het ei gestold is, zijn de **Klavers** klaar.

Serveer met verse peterselie

