**Wolkeneitje**

eieren

brood

plakjes kaas
peper en zout
facultatief: ham

Scheid het eiwit van de dooier. Klop het stijf. Leg een vel bakpapier in een ovenschotel. Leg er een sneetje brood op. Leg daarop een plakje kaas. Je kan het recept in deze fase verfijnen met een sneetje gekookte of gedroogde ham.

Schep met twee eetlepels het eiwit op de kaas. Maak een mooi bergje en druk in het midden ervan een kuiltje. Zorg ervoor dat er geen open gaten zijn in het kuiltje, waardoor de eidooier zou kunnen ontsnappen.

Zet de ovenschotel 6 minuutjes in een voorverwarmde oven op 200°C. Haal de schotel uit de oven en controleer of het gebakken eiwit stevig genoeg is. Schep dan voorzichtig met een lepel de eidooier in het kuiltje.

Zet de schotel terug in de oven voor een drietal minuutjes tot de dooier begint te stollen.

Haal de schotel uit de oven en schep de constructie op een bord. Werk af met peper en zout.