**Matoufè**

mager gezouten spek

tarwebloem

melk.

eieren

peper en zout

Snijd het spek in reepjes en bak die krokant. Laat uitlekken in een vergiet. Meng 25 cl melk met twee flinke soeplepels tarwebloem. Klop een achttal eieren los, samen met het papje van melk en bloem.

Doe de spekjes terug in de pan en giet er de eibereiding bij. Kruid met een paar draaien uit de pepermolen en een snuifje zout. Zet op middelhoog vuur en blijf roeren tot de eieren gestold zijn.

Dien op met bruin brood en gezouten boter.