

## **Mikro Roereiers.**

Eiers Hoev	Eetlepels Melk	Teelepels Botter	Krag 70% Tyd
1	1	1	50-60 sekondes
2	2	2	2 -2½ minute
4	4	4	3½ - 4 minute
6	6	6	5 - 6 minute

### Metode:

Gebruik 'n 300g mikrogolfbare bak vir 1 tot 2 eiers.

Gebruik 'n 1 liter mikrogolfbare bak vir 4 tot 6 eiers.

Plaas botter in bak en kook vir 20 tot 40 sekondes op 100% of tot botter smelt.

Meng eiers en melk saam met 'n vurk tot goed gemeng en voeg by die gesmelte botter. Kook ontogemaak soos aangedui in die tabel. Breek op en roer die eiers met 'n vurk, halfpad deur die kooktyd.

Maak toe met waspapier en laat staan vir 1 tot 3 minute. Roer en voeg speserye soos verlang.