



Sauerlands gerecht op de Muurikka

(4 porties)

Ingrediënten:

- 800 gram voorgekookte aardappelschijfjes
- 300 gram uien
- 250 gram kip- of kalkoenfilet of kalfsvlees
- 2-3 eetlepels olie
- 200 gram ham
- zout
- peper
- kruiden naar smaak
- 4 eieren



Bereiding:

1. Snijd de uien in grove stukken.
2. Snijd het vlees en de ham in grove stukken.
3. Bak het vlees en de uien gedurende een paar minuten.
4. Voeg de aardappelschijfjes toe.
5. Als de aardappelen krokant gebakken zijn, voeg dan de ham toe.
6. Voeg zout, peper en overige kruiden toe naar smaak.
7. Als alles gaar is, doe dan de eieren in de pan. De dooiers blijven heel.
8. Bak nog een paar minuten tot de eieren gestold zijn.

Lekker met een biertje en vers brood uit een potjie.