thermomix

ΑΥΓΑ ΓΙΑ BRUNCH

10 λεπτά 45 λεπτά εύκολη 6 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

Γέμιση
100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα (προαιρετικά)
60 γρ. λάδι
200 γρ. σπανάκι, σε κομμάτια
120 γρ. μανιτάρια, λεπτές φέτες
150 γρ. μπέικον, σε κύβους
2 κ.γλ αλάτι
2 κ.γλ πιπέρι

Αυγά
βούτυρο, λίγο για βουτύρωμα
6 αυγά
1 κ.γλ αλάτι
1 κ.γλ πιπέρι
500 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γέμιση

1. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το λάδι, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.**
2. Προσθέστε το σπανάκι, τα μανιτάρια, το μπέικον, το αλάτι, το πιπέρι και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.** Μεταφέρετε σε ένα σουρωτήρι και αφήστε στη άκρη.

Αυγά

3. Βουτυρώστε τα πυρίμαχα κεραμικά μπολ. Γεμίστε με τη γέμιση που αφήσατε στην άκρη μέχρι το μισό κάθε πυρίμαχου κεραμικού μπολ. Σπάστε ένα αυγό πάνω από τη γέμιση και αλατοπιπερώστε. Τοποθετήστε τα πυρίμαχα μπολ στον βαθύ δίσκο του Varoma και μαγειρέψτε στον ατμό **15 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 1.** Σερβίρετε αμέσως.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

αντικολλητικό χαρτί
6 πυρίμαχα μπολάκια (Ø 9 εκ., ύψος 5 εκ.)