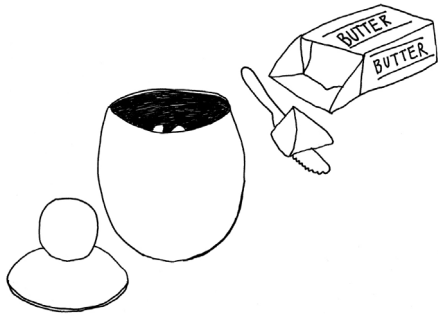


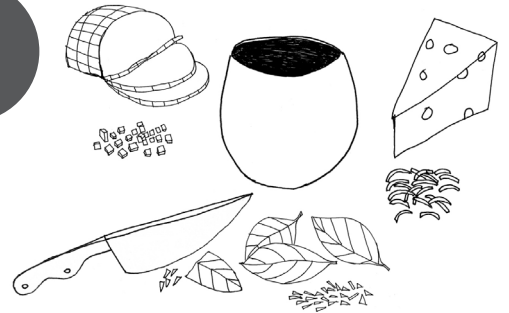
L'ÄGGCØDDLER est très facile à faire.

1



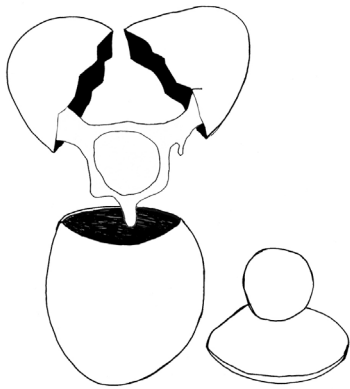
Badigeonner de beurre l'intérieur de la tasse pour ajouter de la saveur à l'œuf et les autres ingrédients que vous allez ajouter. De plus, cela rend le nettoyage beaucoup plus facile!

2



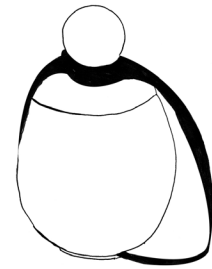
Maintenant, vous pouvez ajouter toutes sortes d'épices, d'herbes, de fromage, de légumes, de jambon - tout ce que vous voulez.

3



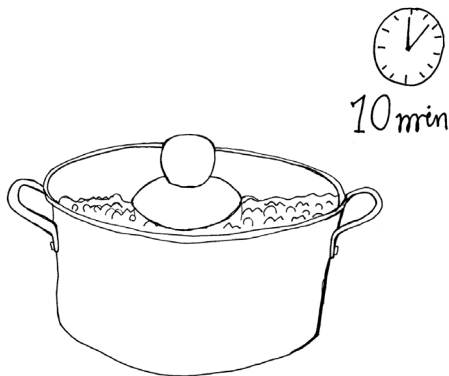
Ensuite, casser un œuf non cuit dans la tasse.

4



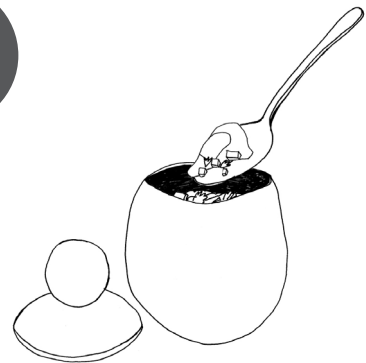
Sécuriser le couvercle avec le ruban élastique.

5



Plongez partiellement le coddler dans l'eau bouillante jusqu' au couvercle - combien de temps dépend de la fermeté que vous aimez vos œufs.

6



Soulevez soigneusement la porcelaine de l'eau, retirez le couvercle et préparez-vous pour un délice qui pourrait être trop étonnant pour les mots.