

## ŒUF COCOTTE

CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA  
BY INDIGENA

10 min

ingrédients de base

- un œuf par personne\*
- crème fraîche

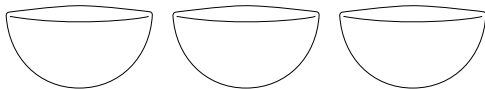
ingrédients de votre choix

- jambon ou bacon
- champignons
- épinards ou herbes
- fromage

\* optez pour des œufs très frais.

*Pour ce plat simple, rapide et délicieux, les bols de la Chamba seront parfaits ! La cuisson est uniforme, savoureuse et bien chaude lors de la dégustation.*

Graisser vos bols avec un peu de beurre ou d'huile d'olive. Casser ensuite l'œuf dans un bol en veillant à ne pas casser le jaune. Assaisonner de sel et poivre. Répartir un peu de crème fraîche sur chaque œuf. Selon votre envie ou l'envie de chacun, ajouter 2 cuillères à soupe des ingrédients de votre choix. Placer les bols dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Vous pouvez aussi opter pour une cuisson basse température : 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 100°C.



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Matière:** 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation:** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien:** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

## EGG EN COCOTTE

---

COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY  
BY INDIGENA

10 min

## ingredients

- one egg per person\*
- light cream

## ingredients of your choice

- ham or bacon
- mushrooms
- spinach or herbs
- cheese

\* choose very fresh eggs.

*For this simple, quick and delicious dish, the Chamba bowls will be perfect! The cooking is uniform, tasty and very hot when you taste it*

Grease your bowls with some butter or olive oil. Break the egg in a bowl, make sure not to break the yolk. Season with salt and pepper. Spread some light cream over each egg. According to your taste, or everyone's specific taste, add 2 tablespoons of the ingredients of your choice. Place the bowls in the preheated oven at 180°C for 10 minutes. You can also choose a low-temperature cooking in a preheated oven at 100°C for 20 minutes.



To find out more about our products & other recipes, head over to [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Material:** 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

## COCOTTE-EITJE

KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA  
BY INDIGENA

10 min

## ingrediënten

- een ei per persoon\*
- lichte room

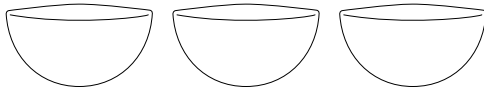
## ingrediënten naar keuze

- ham of bacon
- champignons
- spinazie of kruiden
- kaas

\* kies heel verse eieren.

*Voor dit eenvoudig, snel en heerlijk gerecht zijn de kommen van La Chamba perfect! De bereiding is gelijkmatig, smakelijk en zeer heet bij het opdienen.*

Smeer de kommetjes in met een beetje boter of olijfolie. Breek één ei in ieder kommetje en zorg dat de dooier niet breekt. Breng op smaak met peper en zout. Voeg een lepel room toe aan ieder kommetje. Vervolgens kan je naar eigen smaak, of naar de smaak van iedere gast individueel, 2 lepels ingrediënten naar keuze toevoegen. Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180° C. Het is ook mogelijk dit gerecht op lage temperatuur te bakken : plaats de kommetjes gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 100°C.



Ontdek meer over onze producten & recepten via [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Materiaal:** 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan hoge temperatuur verschillen en het gebruik van te scherp keukengerei.

