

SNEE BRIOCHE BROOD EGG BENEDICT

OMSCHRIJVING:

Plak briochebrood met gerookte zalm, gebakken of gestoomde spinazie, verse tomaten, krokante ontbijtspek, frisse Hollandaise, gepocheerd ei en gerookte paprikapoeder.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een super ontbijt! *Egg benedict* op een plak briochebrood. Hier maak je iedereen voor wakker. De combinatie van de frisse Hollandaise, het zoute ontbijtspek en het zoete brood is echt heel lekker. Bovendien is dit ontbijtbroodje (of lunch) super gezond door de zalm, de spinazie en het eitje. Perfect gevuld en voedzaam broodje om de dag mee te beginnen.



INGREDIËNTEN:

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| • Briochebrood | 1 plak afbakken |
| • Gerookte zalm | 2 plakken |
| • Spinazie | 100 gram kort gebakken of gestoomd |
| • Cherrytomaten | paar om te serveren ½ gesneden |
| • Ontbijtspek | 1 plakje gebakken |
| • Ei | 1 gepocheerd |
| • Hollandaise | 2 flinke eetlepels |
| • Gerookte paprikapoeder | snufje om te serveren |
| • Peper en zout | om te serveren |

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak het briochebrood af volgens het bakadvies.
2. Snij 1 plak van het briochebrood af.
3. Maak de Hollandaise, bak of stoom de spinazie, bak het spek, pocheer het eitje en snij de tomaten.
4. Beleg het plakje briochebrood met een beetje Hollandaise, de gerookte zalm, de lauwwarme spinazie, het krokante spek en als laatste het gepocheerde ei met wat tomaatjes.
5. Doe voor het serveren de verse Hollandaise op het gepocheerde ei en maak af met peper, zout en het gerookte paprikapoeder.

SERVEREN:

6. Doe het gepocheerde ei pas op het broodje vlak voor het serveren. Zo loopt het eigeel pas eruit als je gasten het broodje gaan aansnijden. De Hollandaise kun je zelf maken of kant en klaar kopen. Het is maar net wat je makkelijk vindt.

BAKADVIES:

Bak het briochebrood af: 8 min op 200 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.



BRIOCHE BROOD

ART.NR. 2077

3 STUKS, 320 GRAM

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl