

SNEE BRIOCHE BROOD RAUWE HAM & GEPOCHEERD EI

OMSCHRIJVING:

Plak briochebrood belegd met rucolasla, tomaat, komkommer, rauwe ham, Remoulade dressing, gepocheerd ei en verse kruiden.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Een nieuwe variant op de klassieke club sandwich! Dit briochebrood met rauwe ham, Remoulade en het gepocheerde ei is waanzinnig lekker en eenvoudig te bereiden. De verse kruiden maken het briochebroodje helemaal af om je vingers bij af te likken!



INGREDIËNTEN:

- Briochebrood 2 plakken
- Cherrytomaten 4 stuks gehalveerd
- Ei 1 gepocheerd
- Komkommer 8 plakjes
- Rauwe ham 3 plakken
- Remoulade 2 eetlepels
- Peterselie ½ eetlepel vers
- Bieslook paar takjes vers
- Peper en zout om te serveren
- Olijfolie om te serveren

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak het briochebrood af volgens het bakadvies.
2. Pocheer het eitje en snijd de tomaten en komkommer.
3. Snij 2 dikke plakken van het briochebrood.
4. Beleg het brood met de rucolasla, tomaat, komkommer, rauwe ham en een flinke lepel Remoulade.
5. Leg net voor het serveren het gepocheerde ei erop en maak af met peper, zout, olijfolie en de verse kruiden.
6. Serveer het 2^e plakje eraan.

SERVEREN:

7. 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. Het bovenste kapje kun je los bij het broodje serveren.

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.



BUSSING
BROOD

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