



Brioche met spiegelei en kaas

met paprika en rodekoolsalade



ca. 20min



2 personen

Onze chef Mary-Linh heeft weer iets heerlijk bedacht. En het ziet er niet alleen kleurrijk uit op je bord (dankzij de rode, gebakken paprika's en de knapperige rodekoolsalade) belegd met een gebakken ei en heerlijk gesmolten kaas smaakt het ook nog eens super. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 citroen
- 10g verse dille
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 200g rodekoolreepjes
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 50g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- honing
- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 563kcal, vet 31.3g, koolhydraten 50.0g, eiwit 22.4g



1. Paprika roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de kern en leg met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **paprika** bovenin de oven in 6-8min goudbruin. Neem uit de oven en laat ca. 5min afgedekt rusten. Verwijder evt. het **velletje** van de **paprika**. Zet de oven op 220°C (200°C hetelucht).



4. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Beleg de **bovenste broodhelften** met de **kaas**. Bak alles ca. 4min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en de **broodjes** knapperig zijn.



2. Saus mengen

Pers de **citroen** uit. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Meng de **helft van de dille** met **1tl mosterd**, **1tl citroensap** en 2el mayonaise. Breng de **saus** op smaak met zout en peper.



5. Spiegeleieren bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl boter. Breek de **eieren** in de pan en bak 3-5min. Bestrooi met zout en peper. Als je liever een **harde dooier** wilt, leg dan een deksel op de pan.



3. Salade maken

Meng de **rode kool** met de **rest van de dille**, de **rest van de mosterd**, de **rest van het citroensap**, 2tl honing en 1tl zout.



6. Broodjes beleggen

Bestrijk de **onderste broodhelften** met de **saus** en beleg elk met een **paprikahelft**, een **spiegelei** en **rode koolsalade naar wens**. Bedek met de **kaashelften**, verdeel over borden en serveer met de **rest van de rodekoolsalade**.