



Spiegelei-sandwiches met paprikasaus

met ovenaardappels en komkommer-dillesalade



20-30min



2 personen

Vandaag serveer je sandwiches met een krokant gebakken spiegelei met ernaast lekkere geroosterde aardappelwedges. En in de oude vertrouwde Marley Spoon stijl voegen we hier een beetje finesse aan toe. Dit keer in de vorm van een verse komkommer-dillesalade en een saus van geroosterde paprika en zongedroogde tomaten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 minikomkommer
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 40g gedroogde tomaten
- 2 eieren³
- 4 sneetjes witbrood¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- broodrooster
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 652kcal, vet 29.3g, koolhydraten 79.0g, eiwit 17.9g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **aardappelkruiden**, 1el plantaardige olie en een snuf zout en peper. Bak de **aardappels** in 20-25min goudbruin en krokant in de oven. Schep ze halverwege de baktijd een keer om.



4. Saus pureren

Doe de **helft van de paprika** met de **knoflook**, de **gedroogde tomaten**, de **rest van de citroensap** en 1el mayonaise in een hoge (maat)beker en pureer zo glad mogelijk. Snijd de **rest van de paprika** in dunne reepjes. Veeg de pan schoon.



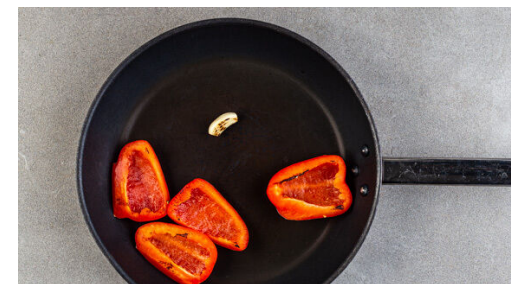
2. Salade maken

Snijd de **komkommer** in plakjes. Hak de **dille** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **komkommer** met de **dille**, de **citroenrasp** en de **helft van de citroensap**. Breng de **salade** op smaak met zout en peper.



5. Spiegeleieren bakken

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Breek de **eieren** in de pan en bak ze in 3-4min tot **spiegeleieren**. Breng op smaak met zout en peper. **Tip:** leg een deksel op de pan als je liever een harde dooier wilt.



3. Paprika garen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in vieren. Pel de **knoflook**. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** en de **knoflook** in 2-3min scherp aan, tot je lichte grilsporen ziet. Neem de **knoflook** uit de pan. Voeg 1-2el water toe aan de pan, leg een deksel op de pan en gaar de **paprika** in nog ca. 2min zacht.



6. Toast beleggen

Rooster de **sneetjes brood** in een broodrooster. Bestrijk ze dan met wat **paprikasaus**. Beleg **2 sneetjes** met de **paprikareepjes**, wat **komkommersalade** en de **eieren**. Bedek met de **overige sneetjes** en snijd de **sanwiches** diagonaal doormidden. Serveer de **sandwiches** met de **gebakken aardappels**, de **rest van de paprikasaus** en de **rest van de komkommersalade**.