

DINNERLY



Brioche met spiegelei en paprika en pittige rode kool-slaw



ca. 25min



2 personen

Brood als avondeten is saai? Echt niet! Dit briochebroodje is overheerlijk en zit vol spannende smaken. Je laat kaas over de zachte brioche smelten en belegt 'm met geroosterde paprika, spiegelei en een romige rodekool-slaw met pittige cajunkruiden. En het is ook nog eens supersnel klaar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 rode kool
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 2 biologische eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

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.

KOOKTIP

Gebruik evt. minder kruidenmix als je niet zo van pittig houdt.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 561kcal, vet 33.0g, koolhydraten 45.2g, eiwit 21.3g



1. Paprika roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **paprika** doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg de **helften** met gesneden kant naar onder op een bakplaat. Bestrooi met een snuf zout en rooster 8-12min onderin de oven, tot de **paprika** een beetje zwart wordt. **Pas op:** gebruik hier geen bakpapier, dat kan snel verbranden.



2. Slaw voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en heel snij fijn. Maak een **dressing** van de **kruidenmix**, de knoflook, 2el mayonaise en 1el azijn. Halveer de **rode kool**, verwijder de stonk en snij **1 helft** in heel dunne reepjes (zie ook de tip in **stap 6**). De **andere helft** kun je voor een ander recept gebruiken. Kneed de **dressing** grondig door de **rode kool**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Paprika afkoelen

Haal de **paprika** uit de oven en laat afgedekt ca. 5min afkoelen. Verwijder evt. de schil. Zet de oven op 220°C (200°C hetelucht).



4. Broodjes bakken

Snij de **broodjes** open en verdeel de **helft van de kaas** erover. Leg bakpapier op de bakplaat en leg de **broodjes** erop. Bak ca. 4min, tot de **broodjes** goudbruin zijn en de **kaas** gesmolten is.



5. Eieren bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met ½el plantaardige olie. Breek de **eieren** open, laat ze in de pan glijden en bak 3-4min. Kruid met peper en zout. Beleg de **broodjes** met wat **slaw**, de **paprika** en elk **1 spiegelei**. Serveer de **broodjes** met de **rest van de slaw**.



6. Snijden voor gevorderden

Rode kool makkelijk dun snijden doe je zo: halveer de kool en pel er telkens 3-4 blaadjes vanaf. Rol deze op als een sigaar en snij deze gerolde bladen overdwars zo dun als je kan.