



Special: Luxe brunch met zalm en ei

op roggebrood met radijsjes en verse kruiden



ca. 20min



2 personen

Brood met beleg saai? Helemaal niet! Vandaag bereiden we een luxe broodmaaltijd van donker roggebrood met allerlei lekkers. We maken zelf kruidenboter, we snijden radijsjes in plakjes en we hakken verse kruiden fijn. Beleg het geheel met gekookt ei en gerookte zalm en we zetten ons gauw aan een heerlijke brunch - of lunch, of ontbijt, wat je maar wilt!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 bosje radijsjes
- 15g verse kruidenmix: bieslook, dille en kervel
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2x roggebrood ^{1,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- gerookte zalmknippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter (op kamertemperatuur) ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- keukenrasp

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

Kooktip

Bij kleine trek kun je ervoor kiezen hier twee maaltijden van te maken: ontbijt en lunch, of misschien twee dagen brunch.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 932kcal, vet 41.4g, koolhydraten 95.5g, eiwit 31.1g



1. Eieren koken

Breng water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Doe 2el boter in een kommetje om op kamertemperatuur zacht te worden. Laat de **eieren** 6min zachtjes koken en spoel ze dan af met koud water om ze te laten schrikken. Laat even afkoelen, pel de **eieren** en snijd ze in vieren. (**Tip:** als je liever **hardgekookte eieren** wilt kun je ze 10min laten koken.)



4. Kruidenboter maken

Maak een **kruidenboter** van de boter, de **fijngesneden kervel**, de **helft van de bieslook** en **1tl aardappelkruiden**. Besmeer **4 plakken roggebrood** met de **kruidenboter** en **4 plakken** met de **crème fraîche**.



2. Radijsjes snijden

Snijd de tipjes van de **helft van de radijsjes** en snijd ze dan in heel dunne plakjes met de meskant van een keukenrasp (of een mandoline, als je die hebt). De rest van de **radijsjes** gebruiken we vandaag niet.



5. Beleggen en garneren

Beleg het **roggebrood met kruidenboter** met de **radijsjes**. Garneer met de **rest van de bieslook** en kruid met een snuf peper.



3. Kruiden hakken

Pluk de **dille** van de steeltjes en hak ze grof. Snijd de **helft van de kervel mét steeltjes** ook grof. Snijd de **rest van de kervel** fijn. Snijd of knip de **bieslook** in kleine rolletjes.



6. Afmaken en serveren

Beleg het **roggebrood met crème fraîche** met **zalm** en **ei** en kruid met peper en zout. Garneer met de **dille** en **grofgesneden kervel**. Eet smakelijk!