



Bacon-Sandwich mit Ahornsirup

garniert mit Tomate und buntem Salat



binnen 20min



2 personen

Heute gibt es BLT mal anders. BLT? Das steht für „Bacon, Lettuce, Tomato“, also „Speck, Salat, Tomate“ – ein absoluter Klassiker unter den Sandwiches. Wir lieben Klassiker, aber noch mehr lieben wir es, sie ein wenig abzuwandeln. Das Ergebnis ist optisch recht nah am Original, entscheidend sind aber die inneren Werte: Der Bacon wird mit Ahornsirup süßlich-karamellig verfeinert und der Salatmix punktet mit Vielfalt. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 4 sneetjes witbrood ²
- 1 pakje gerookt spek
- 1 kuipje ahornsiroop
- 2 tomaten
- 200g ijsbergsla-melange

Wat je thuis nodig hebt

- 4tl mayonaise ¹
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- broodrooster
- grote koekenpan

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 472kcal, vet 28.4g, koolhydraten 41.5g, eiwit 13.9g



1. Brot toasten



4. Tomaten schneiden

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl



2. Bacon braten



5. Toast belegen



3. Ahornsirup zufügen



6. Salat mischen



Jede **Toastscheibe** mit 1TL Mayonnaise bestreichen. Dann **2 Toastscheiben** nach Belieben mit **Salat**, **Tomaten** und **Bacon** belegen und mit den **restlichen Toastscheiben** bedecken. Vorsichtig zusammendrücken und diagonal halbieren.