



Special: baguette met ei en salami

met versekruidensaus, paprika en rucola



ca. 25min



2 personen

Dit is onze versie van een klassieke uitsmijter. In plaats van sneetjes brood gebruiken we een krokant stookbroodje, ham vervangen we door salami en we voegen lekker veel groenten toe. Denk geroosterde paprika, versekruidensaus en een rucolasalade. Als we er zo eens over nadenken heeft het geheel weinig meer met een uitsmijter van doen, maar lekker is het zeker!

Wat je van ons krijgt

- 25g verse kruidenmix: basilicum, peterselie en rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 2 baguettes¹
- 1 pakje gesneden salami
- 2 eieren³
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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 840kcal, vet 47.9g, koolhydraten 72.3g, eiwit 28.0g



1. Kruidensaus maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Rits de **rozemarijnnaaldjes** van de steeltjes en doe ze in een hoge (maat)beker met de **rest van de verse kruiden**, de **knoflook**, 2el olijfolie, 2el azijn, 1el water, een flinke snuf zout en peper en een snufje suiker. Pureer glad.



4. Brood afbakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijvlakken naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de **onderste helften** met wat **versekruidensaus** en beleg ze met de **salami** en **paprika**. Bak 7-8min in de oven.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in ringen. Snijd de **tomaat** in blokjes.



5. Eieren bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Breek de **eieren** in de pan en bak ze 3-4min, tot het **wit** gestold is. Doe evt. een deksel op de pan.



3. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprikaringen** 3-4min, tot ze zacht zijn en wat beginnen te blakeren. Keer ze regelmatig om. Bestrooi met ze met een snuf zout en peper en neem ze uit de pan.



6. Baguettes beleggen

Hussel **3/4e van de overgebleven kruidensaus** om met de **rucola**. Schep **1 spiegelei** op **elke belegde broodhelft**, top met wat **rucola** en bedruppel met de **rest van de kruidensaus**. Meng de **rest van de rucola** met de **tomaat** en evt. **overgebleven paprika** en serveer met de **broodjes**.