

DINNERLY



Special: English breakfast met salsiccia met champignons en bonen in tomatensaus



ca. 30min



2 personen

Het ontbijt is de belangrijkste maaltijd van de dag. Dat nemen we bij Dinnerly heel serieus en dus laten we ons vandaag door de Engelsen inspireren. Kruidige salsiccia, gebakken champignons en knapperige broodstengels vormen samen met "baked beans" en sappige tomaat een heerlijk English Breakfast. Is dat het beste begin van de dag of niet?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g champignons
- 1 tomaat
- 1 ui
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2x salsiccia
- 1 blik cannellinibonen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- 1el tomatenketchup
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 848kcal, vet 55.3g, koolhydraten 55.8g, eiwit 32.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in blokjes van ca. 2cm. Pel de **ui** en snij in partjes. Meng de **ui** met 1el plantaardige olie en wat peper en zout, en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Snij de **broodjes** in sneetjes van ca. 2cm dik.



2. Salsiccia bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **worsten** 2-3min op hoog vuur, tot ze bruin beginnen te worden. Leg ze dan bij de **ui** op de bakplaat. De pan gebruiken we zo weer.



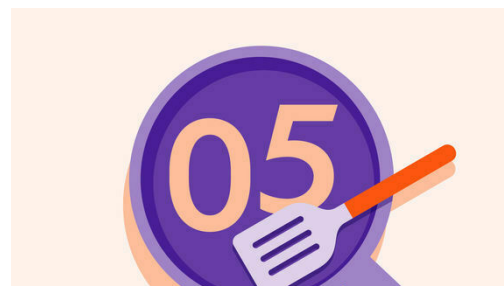
3. Uien en worsten roosteren

Rooster de **ui** en **worsten** 5-6min in de oven. Meng de **sneetjes brood** met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Leg ze ook op de bakplaat en bak het geheel nog 5-6min, tot de **worsten** gaar zijn.



4. Saus maken

Verhit een kleine kookpan met 1el plantaardige olie. Bak de **tomaten** 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **bonen mét vocht**, 1el ketchup en een snuf peper en zout toe. Breng aan de kook en laat tot het serveren op laag vuur sudderen. Druk de **tomaten** zachtjes plat. Proef en breng op smaak met 1el balsamicoazijn en peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Verhit de gebruikte pan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **champignons** in 4-5min rondom goudbruin. Voeg een snuf peper en zout en 1el boter toe. Schep de **worsten, ui, champignons** en **sneetjes brood** op borden en serveer met de **bonensaus**.



6. Breakfast for everyone

Als er onverwacht meer mensen komen ontbijten is dat helemaal geen probleem. Verdeel je worsten, champignons en bonen onder de eters en bak er gewoon nog een paar spiegeleitjes bij.