



## Brioche met spiegelei en kaas

met paprika en rode koolsalade



ca. 20min



2 personen

Onze chef Mary-Linh heeft weer iets heerlijk bedacht. En het ziet er niet alleen kleurrijk uit op je bord - met de felrode, gebakken paprika's en de knapperige rode koolsalade in een frisse citroendille dressing - belegd met een gebakken ei en heerlijk gesmolten kaas smaakt het ook nog eens super. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 citroen
- 10g verse dille
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 200g rodekoolreepjes
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>
- 100g geraspte jong belegen kaas <sup>7</sup>
- 2 eieren <sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- 2tl honing
- 1tl boter <sup>7</sup>
- peper en zout

## 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.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 563kcal, vet 31.3g, koolhydraten 50.0g, eiwit 22.4g



### 1. Paprika roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de kern en leg met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **paprika** bovenin de oven in 6-8min goudbruin. Neem uit de oven en laat ca. 5min afgedekt rusten. Verwijder evt. het **velletje** van de **paprika**. Zet de oven op 220°C (200°C hetelucht).



### 4. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Beleg de **bovenste broodhelften** met de **helft van de kaas**. Bak alles ca. 4min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en de **broodjes** knapperig zijn.



### 2. Saus mengen

Pers de **citroen** uit. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Meng de **helft van de dille** met **1tl mosterd**, **1tl citroensap** en 2el mayonaise. Breng de **saus** op smaak met zout en peper.



### 5. Spiegeleieren bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl boter. Breek de **eieren** in de pan en bak 3-5min. Als je liever een **harde dooier** wilt, leg dan een deksel op de pan. Bestrooi met zout en peper.



### 3. Salade maken

Meng de **rode kool** met de **rest van de dille**, de **rest van de mosterd**, de **rest van het citroensap**, 2tl honing en 1tl zout.



### 6. Broodjes beleggen

Bestrijk de **onderste broodhelften** met de **saus** en beleg elk met een **paprikahelft**, een **spiegelei** en **rode koolsalade naar wens**. Bedek met de **kaashelften**, verdeel over borden en serveer met de **rest van de rode koolsalade**.