

DINNERLY



Special: sandwich met ei en miso-coleslaw en ovenaardappels met sesamolie



ca. 35min



2 personen

Dit ontbijtrecept is perfect voor dagen waarop je een stevige basis nodig hebt. Wat op het eerste gezicht een hamburger lijkt, is eigenlijk een lekker luchtig broodje belegd met een spiegelei en romige coleslaw met aromatische misodressing. En je maaltijd wordt extra vullend door de heerlijke geroosterde aardappels. Met zo'n goed begin van je dag is vandaag geen uitdaging te groot.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje krieltjes
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 minikomkommer
- 1 witte kool
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl boter ⁷
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan met deksel

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 774kcal, vet 39.2g, koolhydraten 83.9g, eiwit 19.8g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 1,5cm en meng ze met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak de **aardappel** in 18-25min krokant en goudbruin.



2. Coleslaw maken

Meng de **misopasta** met 2el mayonaise, 1el azijn en een snuf zout. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten met een lepel en snij de **komkommer** overdwars in dunne plakjes. Snij de **helft van de kool** in dunne repen. De **rest van de kool** kun je voor een ander recept bewaren. Meng de **komkommer** en **kool** grondig met de **misodressing**.



3. Knoflookolie maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Voeg de **sesamolie**, de knoflook en 1tl plantaardige olie toe aan een kleine koekenpan en verhit op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** in 30-60sec geurig en schenk de **knoflookolie** dan in een kom. Veeg de pan niet schoon, we gebruiken 'm zo weer.



4. Broodjes bakken

Snij de **broodjes** open en leg ze aan het eind van de baktijd 2-4min bij de **aardappel** op de bakplaat. Bestrijk dan de **onderste helften** elk met 1tl boter. Druppel de **knoflookolie** over de **aardappel**.



5. Eieren bakken en serveren

Verhit de gebruikte koekenpan zonder extra olie. Breek de **eieren** open in de pan en kruid met peper en zout. Leg een deksel op de pan en bak ze in 2-3min tot **spiegeleieren**. Beleg elke **onderste broodhelft** met **coleslaw** en __ 1 spiegelei, **leg de __bovenste helft** erop en serveer met de **aardappel** en de **rest van de coleslaw**.



6. Kleurrijk ontbijtje

Dit gerecht straalt je vroeg in de morgen in gele tinten tegemoet. Wil je nog een andere kleur toevoegen? Dan kun je wat plakjes tomaat op de broodjes leggen, cherrytomaatjes aan de coleslaw toevoegen en/of tomatenketchup bij je geroosterde aardappels serveren.