



## Special: smörrebröd met fetacrème en ei en guacamole met zoetzure komkommer



binnen 20min



2 personen

Mis jij het reizen ook zo? Dat snappen wij helemaal! Om je travel blues wat te verlichten sturen we je vandaag een fijne droombrunch. Geïnspireerd op het Deense smörrebröd heeft onze chef Lieke roggebrood met twee soorten toppings voor je bedacht: de ene met gekookt ei en romige feta, en de andere met guacamole en zoetzuur ingemaakte komkommer. Heerlijk!

## Wat je van ons krijgt

- 2 eieren <sup>3</sup>
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 100g feta <sup>7</sup>
- 1x roggebrood <sup>1,7</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 bakje guacamole
- 10g dukkah <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- kleine kookpan
- keukenrasp

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 803kcal, vet 49.0g, koolhydraten 62.5g, eiwit 24.3g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Schaaf de **komkommer** met een keukenrasp (of mandoline) in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



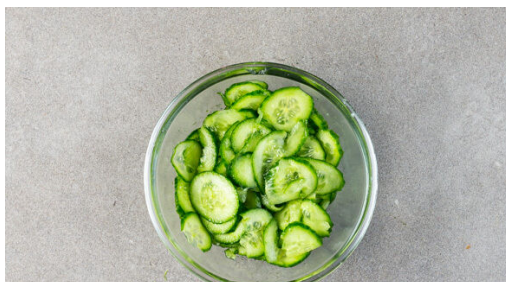
### 2. Eieren koken

Voeg de **eieren** toe aan het kokende water en kook 5-6min op laag vuur voor **zachtgekookte eieren**. Kook 7-8min voor **halfzachte eieren** en 10min voor **hardgekookte eieren**. Giet de **eieren** af en laat schrikken in koud water. Vul de pan met koud water en laat de **eieren** daarin afkoelen. Pel de afgekoelde **eieren** voorzichtig en snijd ze in vieren.



### 3. Marinade maken

Meng **2el limoensap** met **½tl limoenrasp**, 2tl suiker (of meer als je de **komkommer** minder zuur wilt) en ½tl zout. Roer tot de suiker en het zout opgelost zijn.



### 4. Komkommer inmaken

Meng de **komkommerplakjes** met de **marinade** en laat ca. 5min trekken.



### 5. Feta verkrumelen

Verkrumel de **helft van de feta**. Gebruik de **rest van de feta** bv. in een salade.



### 6. Afmaken en serveren

Bestrijk **3 sneetjes roggebrood** met de **crème fraîche** en beleg met de **eieren** en de **feta**. Bestrooi met de **knoflook-kruidenmix naar smaak** en zout en peper. Bestrijk de andere **sneetjes** met de **guacamole** en beleg met de **komkommer**, bestrooi met ca. **½tl dukkah** en de **rest van de limoenrasp**.