

DINNERLY



Broodje eiersalade met wortel en appel met bosui en cajunkruiden



ca. 25min



2 personen

Het gerecht van vandaag is niet alleen heerlijke klassieker, maar ook de perfecte oplossing als je wat minder tijd hebt om uitgebreid te koken. Maar snel en makkelijk betekent niet minder smakelijk! We zorgen ervoor dat dit een volwaardige, lekkere maaltijd wordt. We maken een luxe belegd broodje met zelfgemaakte eiersalade met pikante cajunkruiden en bosui en maken het af met knapperige appel en wortel. Smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 biologische eieren ¹
- 2 baguettes ²
- 1 wortel
- 1 groene appel
- 2 bosuien
- 1 zakje cajunkruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ³
- 3el mayonaise ¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- kleine kookpan
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 647kcal, vet 25.4g, koolhydraten 85.3g, eiwit 18.4g



1. Eieren koken

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur in 9-11min hard. Giet de **eieren** af, laat schrikken onder de koude kraan en afkoelen in koud water.



2. Broodjes afbakken

Leg de **baguettes** op een rooster en bak ze in ca. 4min knapperig in de oven. **Tip:** heb je een oven met grillfunctie dan kan je de **broodjes** ook kort grillen.



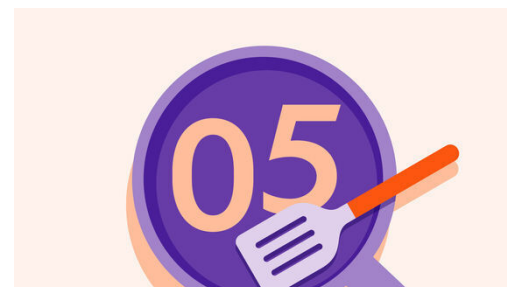
3. Ingrediënten voorbereiden

Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Meng de **wortel** met 1tl (witte) azijn en een snuf zout, proef en breng indien nodig verder op smaak met meer azijn en zout. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij dan in dunne plakken. Snij de **bosuien** in dunne ringen.



4. Eiersalade bereiden

Pel de **eieren** en snij ze fijn of prak ze met een vork. Meng met de **bosui**, 3el mayonaise en 1tl mosterd. Kruid de **eiersalade** naar eigen smaak met de **kruidenmix** en wat peper en zout.



5. Beleggen en serveren

Snij de **broodjes** open en beleg met de **eiersalade**, **wortelrasp** en **schijfjes appel**. Meng de **rest van de wortel** en **schijfjes appel** tot een salade en serveer bij de broodjes.



6. Heet, heter, heetst

Kan het jou niet pittig genoeg? Ga dan een stapje verder door naast onze pittige cajunkruidenmix, hete saus door de eiersalade te mengen. Vergeet echter niet de andere gasten aan tafel! Liever een frisse noot? Vervang dan juist een deel van de mayo door wat yoghurt of zure room.