



Rappe croque baguette

en een tomatenslaasje met croutons



ca. 20min



2 personen

Als je in België een croque madame bestelt, krijg je twee boterhammen met ham en gesmolten kaas ertussen en daarbovenop een gebakken of gepocheerd eitje. Kortom, al het goede in het leven verzameld op een boterham. Wij vonden het hoog tijd om deze klassieker met een nieuwe versie te eren: in een baguette gebakken ei, met bieslook en kaas. Knapperig gebakken in de oven en geserveerd met een verfrissende salade.

Wat je van ons krijgt

- 2 broodjes ¹
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 2 eieren ³
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 15g verse kruidenmix: peterselie, dragon & bieslook
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 krop botersla
- 2 tomaten
- 1 zakje zonnebloempitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Houd de croutons goed in de gaten! Ze kunnen al iets eerder klaar zijn.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 43.1g, koolhydraten 56.1g, eiwit 34.2g



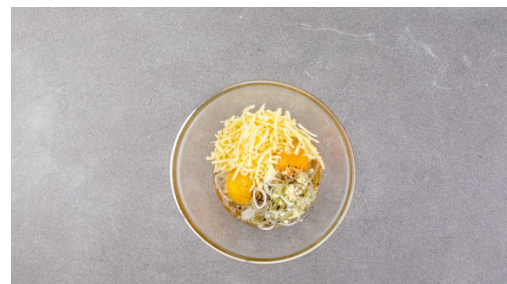
1. Brood uithollen

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **broodjes** in de lengte doormidden en en hol het **brood** uit (tot zo'n 0,5/1cm van de randen). Bewaar de **plukjes brood** voor stap 3.



4. Dressing maken

Pluk de **dragonblaadjes** en doe ze met de **peterselie**, **3/4e van de bieslook**, de **mosterd**, 2el olijfolie, 2el azijn, 2el water, 1/8tl zout en een flinke snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**. Je kunt hem evt. met een beetje water verdunnen.



2. Vulling maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd het **wit van de bosui** fijn en het **groen** in dunne ringen. Kluts de **eieren** in een kom los en roer dan de **kaas**, **helft van de knoflook**, het **wit van de bosui** en 1/8-1/4tl zout en een snuf peper erdoor.



5. Salade voorbereiden

Verwijder de lelijke, buitenste blaadjes van de **botersla** en hak de **rest van de blaadjes** grof. Snijd de **tomaten** in partjes.



3. Brood vullen

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en vul ze met het **eiermengsel**. Leg de **stukjes brood** ook op de bakplaat en hussel ze om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak het **brood** en de **croutons** 10-15min in de oven totdat het **ei** gestold is en de **croutons** knapperig zijn (zie tip, links).



6. Serveren

Snijd of knip de **rest van de bieslook** in ringetjes. Meng kort voor het serveren de **sla** en **tomaten** met de **dressing**. Verdeel de **salade** over de borden en bestrooi met de **zonnebloempitten**, **croutons** en **rest van de bosui**. Bestrooi de **croque baguette** met de **bieslook** en serveer met de **salade**.