



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 ³
- 1 minikomkommer
- 1 limoen
- 50g feta ⁷
- 2x roggebrood ^{1,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 bakje guacamole
- 1 zakje dukkah ¹¹

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.

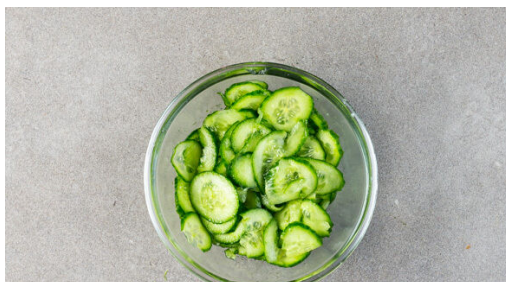
Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 43.7g, koolhydraten 106.1g, eiwit 26.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

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



4. Komkommer inmaken

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



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.



5. Feta verkrumelen

Verkrumel de **feta**.



3. Marinade maken

Meng **2el limoensap** met **1/2tl limoenrasp**, 2tl suiker (of meer als je de **komkommer** minder zuur wilt) en 1/2tl zout. Roer tot de suiker en het zout opgelost zijn.



6. Afmaken en serveren

Bestrijk **4 sneetjes roggebrood** met de **crème fraîche** en beleg met de **eieren** en de **feta**. Bestrooi met de **Provençaalse kruiden naar smaak** en zout en peper. Besmeer de andere **4 sneetjes** met de **guacamole** en beleg met de **komkommer**, bestrooi met ca. **1/2tl dukkah** en de **rest van de limoenrasp**.