

# Broodjes



voor ± 2-3 personen



## RUSTIEKBOL MET AVOCADO EN EI

3-4 rustiekbollen

4 biologische eieren

2 biologische avocado's

2 eetlepels biologische yoghurt

1 handje verse bieslook

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Verwarm de oven en bak de rustiekbollen af zoals op de verpakking staat aangegeven. Zet een pan water op het vuur en kook de eieren in 6 minuten, giet ze daarna af en blus het af met koud water. Laat de eieren even afkoelen in de steelpan met koud water. Snij de bieslook fijn en voeg de yoghurt toe. Pel dan de eieren en snij ze in stukjes en voeg dit bij het yoghurtmengsel, maak het op smaak met wat peper en zout. Maak de avocado's schoon en snij ze dunne partjes. Haal de broodjes uit de oven, halveer ze en beleg ze met de eiersalade. Leg daarna de partjes avocado erop en maal naar wens er nog wat peper en zout over de avocado.