

Ontbijt



voor ± 2-3 personen



GEVULDE KAISERBROODJES MET EI EN LENTE-UI

3 biologische (half afgebakken) kaiserbroodjes

3 biologische eieren

3 plakjes biologisch belegen kaas , extra dun gesneden (Weerrribben)

1 biologische lenteui

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden. Snij de lenteui in stukjes en snij het groene gedeelte mee. Snij daarna de top van de broodjes en verwijder de binnenkant. Doe in elk broodje 1 plakje kaas en vouw de kaas over de rand van de broodjes. Verdeel de helft van de lente-ui in de broodjes en breek daarna in elk broodje 1 ei. Strooi daarna de rest van de lente-ui over de broodjes en zet de broodjes 20 minuten in de oven. Als het eiwit goed gestold is zijn de broodjes klaar.