

Broodjes



voor ± 2-3 personen



GEROOSTERD BROOD MET ROEREI EN ASPERGES

100 gr biologische groene aspergetips

4 sneetjes wit brood (EVI)

3 biologische eieren

1 eetlepel biologische kokosolie

vers gemalen chillivlokken

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op grill stand. Spoel dan de asperges onder stromend water schoon, verwijder de onderkant en doe ze in een steelpan. Neem kokend water uit de waterkoker en giet dit over de asperges heen. Laat dit 5 minuten staan en giet het dan af. Doe de asperges in een ovenschaal en zet deze 10 minuten onder de grill. Breek dan één voor één de eieren in een kom en klop ze los met een vork. Doe de kokosolie in een koekenpan en verhit deze. Schenk dan het losgeklopte ei in de pan en blijf met een spatel roeren totdat het ei voldoende bijna gestold is, een beetje kleverig is niet erg. Maak op smaak met peper en zout. Rooster de broodjes in een broodrooster of bak ze om en om in een koekenpan goudbruin. Verdeel de roerei op de broodjes en leg daar bovenop de asperges. Maak het geheel af met wat vers gemalen chillivlokken, peper en zout.