

Broodjes



voor ± 2-3 personen



SPELTBROOD MET ASPERGES EN EI

2 of 3 spelt broodjes

100 gr (lactosevrije) roomkaas

50 gr biologische veldsla

3 biologische asperges

2 biologische eieren

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Leg de eieren in kokend water en kook deze 8 minuten. Giet ze af en laat ze in koud water staan. Schil de asperges met een dunschiller en halveer ze en doe ze in een pan. Vul de pan totdat de asperges onder water staan en breng aan de kook. Kook de asperges in ongeveer 20 minuten gaar, voel of ze zacht zijn en giet ze af. Besmeer het speltbrood met de roomkaas. Verdeel daarna de veldsla over het brood en leg de asperges in het midden. Snij de afgekoelde eieren in plakjes en verdeel deze over de asperges. Maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout.