

Broodjes



voor ± 2-3 personen



RUSTIEKBOL MET AVOCADO EN EI

3-4 biologische (rustiek)bollen

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 bollen af zoals op de verpakking staat aangegeven. Zet een pan water op het vuur en kook de eieren 6 minuten. Giet ze daarna af en laat de eieren schrikken met koud water. Snij de bieslook fijn en voeg dit bij de yoghurt. Pel dan de eieren en snij ze in stukjes. Voeg dit bij het yoghurtmengsel. Maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Halveer daarna de avocado's en snijd ze in dunne partjes. Halveer de bollen en beleg ze met de eiersalade. Leg daar wat partjes avocado op en maal er nog wat peper en zout overheen.