



BIJZONDER GEVULDE BROODJES MET EI EN SPINAZIE

NODIG

4 eieren
150 gram verse spinazie
4 middelgrote tomaten in blokjes
100 gram geitenkaas in blokjes
4 (ronde) broodjes
30 gram walnoten, gehakt
verse bieslook
peper en zout
peper en zout

DOEN

1. Verwarm de oven op 150 °C. Hak de spinazie en snijd de tomaten in kleine blokjes. Doe een klein scheutje olijfolie in een pan en bak de tomaten, voeg de spinazie toe en kruid met peper en zout.
2. Snijd de bovenkant van de broodjes, hol het broodje uit met een lepel en doe het kruim in een kom. Meng het broodkruim met gehakte walnoten, kleine blokjes geitenkaas en het spinazie/tomatenmengsel.
3. Splits de eieren en verdeel het eiwit over de broodjes (de dooier bewaar je nog even in de schaal). Zet ongeveer 10 minuten in voorverwarmde oven. Haal de broodje eruit en doe voorzichtig de dooier in het midden erop. Zet nog 4 minuten terug in de oven.
4. Haal uit de oven, doe er nog wat peper en zout op en garneer met verse bieslook!

Smullen maar.....



WWW.BONAPETIT.NU