



## SPECTACULAIR BROODJE EI MET TOMAAT EN HUMMUS

### NODIG

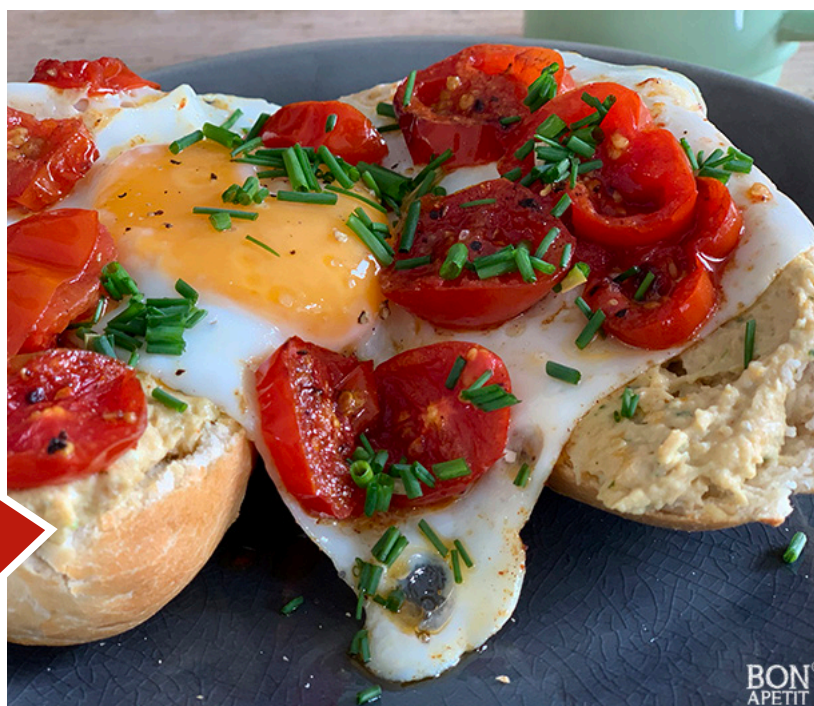
10 cherrytomaatjes  
1/2 tl baharat (kruiden)  
olijfolie  
2 eieren  
2 broodjes  
bieslook of koriander  
peper en zout

### HUMMUS

blikje kikkererwten (150 gram)  
2 el tahin (sesampasta)  
2 tenen knoflook  
half bosje verse koriander (ongeveer 10 gram)  
sap van een halve citroen  
1/2 tl gerookte paprikapoeder

### DOEN

1. Verwarm de grill op 250 graden. Snijd de tomaten in plakjes en doe er een mengsel van 2 el olijfolie en baharat met kwastje op strijken. Zet ongeveer 10 minuten onder de grill, houd dit wel goed in de gaten, want elke grill werkt anders. Laat ze beetje afkoelen.
2. Maak ondertussen de hummus. Doe de uitgelekte kikkererwten, tahin, koriander, citroensap, paprikapoeder, 3 el olijfolie in de blender. Mix en breng op smaak met peper en zout.
3. Smeer de opengesneden broodjes in met hummus. Bak het ei met beetje olijfolie in de pan en druk de tomaatjes in het ei. Doe een deksel op de pan en laat het ei garen.
4. Leg het ei met tomaat op het broodje hummus en garneer met bieslook of met koriander.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)