



LITTLE GEM MET EI EN ANSJOVIS, GEWELDIG LEKKER!

NODIG

- 2 Little Gem of romaine sla, schoongemaakt.
- 2 gekookte eieren in 4 gedeeld
- 2 sneetjes (zuurdesem) brood in blokjes
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 el olijfolie
- 4 ansjovis

VINIGRAITTE

- 3 el olijfolie extra vierde
- 1 el witte wijn azijn
- 1 tl mosterd
- Peper & zout naar smaak

- Parmezaanse kaas
- Zout en cayennepeper
-

DOEN

1. Meng blokjes brood met olijfolie en knoflookpoeder. Bak lekker krokant in een koekenpan.
2. Maak de dressing, meng olijfolie, azijn, mosterd, peper en zout.
3. Verdeel Little gem over twee borden. Vervolgens de ansjovis, croutons, het ei, Parmezaanse kaas en besprenkel met de dressing.

Smakelijk



LEKKER
FRIS!

WWW.BONAPETIT.NU