



# broodje Martino

## NODIG

- 2 broodjes
- 10 minuten

- 150 gram Filet Americain
- 1 klein ui gesnipperd
- 2 gekookt eieren
- handje rucola
- 4 ansjovis
- 2 tl kappertjes
- 2 broodjes

## SAUS

- 2 el ketchup
- 1 tl mosterd
- snufje Piri piri (of cayennepeper)
- 1 el worcestersaus

## DOEN:

1. Meng voor de saus ketchup met mosterd, piri piri en Worcestershiresaus. Als je het extra pittig wilt, voeg dan een paar druppels tabasco toe.
2. Smeer beide helften van de broodjes in met de saus. Verdeel de Filet Americain over beide broodjes. Vervolgens voeg je de ui, rucola, ei, ansjovis en kappertjes toe.



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