

SMOKED EGG AVOCADO SMASH

Wat heb je nodig?

(1 persoons lunch/ 2 boterhammen)

- 1 gerookte rauw eitje
- 2 boterhammen of een lekker broodje
- 1 avocado (grof geprakt)
- beetje hummus
- handje granaatappelpitjes
- handje pompoenpitjes
- scheutje basilicumolie

En nu?

Rooster de pompoenpitjes tot ze gaan 'poppen'. Laat ze even afkoelen op een bord. Besmeer de boterhammen met een beetje hummus en doe er dan de geprakte avocado op. Verdeel wat granaatappelpitjes en pompoenpitjes over je boterham.

Verwarm een pannetje water. Zodra het kookt maak je met een lepel een soort draaikolk in je pannetje. Tik je gerookte rauwe eitje en laat het langzaam in het draaikolkje vallen. Na ongeveer 3 minuutjes (zacht) tot 5 minuutjes (hard) haal je het eitje met een schuimspaan eruit. Even op een keukenpapiertje droogdeppen en hop op je boterham met avocadosmash!

Scheutje basilicumolie erover en eet smakelijk!

