

Broodjes



voor ± 1 persoon



BROODJE AVOCADO MET EEN GEPOCHEERD EITJE

2 sneetjes boerenbrood bruin

1 biologische avocado

1 biologisch ei

4 eetlepel biologische natuurzijn

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Breng ongeveer 1 liter water aan de kook en voeg de natuurzijn toe. Haal de pan van het fornuis en roer met een lepel in het water, zodat er een draaikolk ontstaat. Breek dan het ei voorzichtig in een schaalpje en laat deze daarna in de draaikolk glijden. Laat het eitje ongeveer 3-4 minuten in het kokende water. Blijf het water met een lepel ronddraaien zonder het eitje aan te raken. Schep dan het eitje met een schuimspaan op een bordje. Halveer dan de avocado, verwijder de pit en schep het uit de schil. Snij de avocado in plakjes en verdeel deze over de sneetjes brood. Maak naar wens de avocado fijner. Leg daar het gepocheerde eitje bovenop en maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout.