

Broodje Guus

Evan Ackermans



20 minuten



Bourgondië



2250 Kcal



frituurpan en oven

Ingredienten (1p)

-  1 grote ciabatta
-  2 Mora Carrero rijplaten
-  12 plakken geschaafde kaas
-  3 à 4 eieren
-  veldsla
-  truffelmayonaise
-  Hela curry
-  1 tomaat
-  pot augurken
-  satéprikkers
-  Croma bakboter

Zo stelt de techneut het samen

1. Verwarm de oven voor op 200 graden celcius.
2. Zet de frituur op 180.
3. Schaaf de kaas indien nodig.
4. Snijd de ciabatta in de lengte door.
5. Doe de Croma bakboter in de pan.
6. Bak de eieren als spiegelei, niet te hard.
7. Bak in 7 minuten de ciabatta in de oven.
8. Doe de rijplaten 3,5 minuut in de frituur.
9. Vouw de ciabatta open en beleg met de kaas.
10. Leg de rijplaten bovenop de laag kaas.
11. Leg de eieren bovenop de rijplaten.
12. Besmeer de bovenkant van het broodje met truffelmayo.
13. Doe de curry over het ei. Niet zuinig zijn met saus, want zonder smering loopt alles naar de tering.
14. Doe de augurken en de veldsla er overheen.
15. Doe de bovenkant er bovenop. Steek aan weerskanten op 1/4e een satéprikker erin en snijd het broodje middendoor.

Dit zegt Louis:

Allemachtig, wat een banger. Deze calorieknaller stelt uw maag-darmstelsel op de proef. Bij dit recept hoeft u niet te kiezen tussen kwaliteit of kwantiteit.

