



Smurry



Wie: *Semper Florens*
Smaak: Licht vetting
Bereidingstijd: 35 min
Afwastijd: Gemiddeld
Kosten p.p.: €3,-
Special thanks to: Nicole Kollerie
Speciale benodigdheden: Honger
Serveersuggestie: Sla, Hertog Jan en een Cornetto ijsje

Ingrediënten voor 6 personen:
 5 Tomaten
 400 g Champignons
 6 Eieren
 1 Ui
 500 g Gehakt (half-om-half)
 250 g geraspte Kaas
 Mayonaise
 Kruiden naar keuze
 Lekker brood naar keuze



Wat vindt Uw PromoCie:

Deze maaltijd is het ideale pre-party voedsel. Net als je dansmoves in de Woeste ziet het er niet uit, maar is het wel lekker.

Wist je dat: dit gerecht het beste combineert met de top 500 van het foute uur?

Bereiding:

1. Snijd als eerste de uien, tomaten en champignons in kleine stukjes
2. Bak nu het gehakt, de uien en de champignons eerst even in een koekenpan en voeg als deze ingrediënten bijna gaar zijn de tomaten toe. Uiteraard goed door blijven roeren zodat niks aanbrandt
3. Voeg terwijl je aan het roeren bent kruiden naar keuze toe, peper en zout zijn altijd lekker om erdoor te doen
4. Wanneer alle ingrediënten gaar zijn kunnen de eieren erbij. Deze eieren kun je gewoon rauw over de ingrediënten doen
5. Nu alles nog goed door roeren zodat de eieren gaar worden en gelijkmatig verdelen over alle ingrediënten
6. Het mengsel (de Smurry) ziet er niet erg smakelijk uit, maar het is heerlijk! Nu is het alleen nog een kwestie van je broodje beleggen met mayonaise, geraspte kaas en de Smurry uit de pan

Bon appétit!

