








Recept

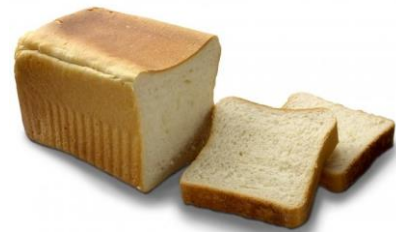
BROODJES UIT DE PAN

(voor 2 personen)



Ingrediënten:

-  4 witte casino boterhammen (of als je dat liever hebt bruine boterhammen)
-  2 bosuien
-  ham-, kip- of spekblokjes
-  eventueel paprikablokjes
-  4 eieren
-  8 plakjes kaas
-  klontje boter of margarine of een scheutje olie











Wat heb je nog meer nodig:

-  snijplank
-  mes
-  koekenpan
-  spatel
-  borden
-  schaaltes
-  fornuis

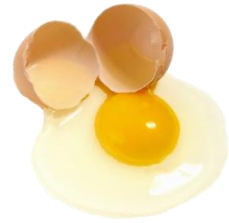


Bereiding:

-  Was je handen goed schoon en droog ze af.
-  Leg een casinoboterham op de snijplank en snijd uit het midden een vierkant: je moet ruim een halve centimeter van de korst overhouden.
-  Doe dit ook met de andere boterhammen.
-  Snijd de bosuitjes in kleine stukjes en leg die in een klein schaaltes
-  Snijd ook de paprika in stukjes, als je die wilt gebruiken.
-  Als je reepjes spek of ham hebt, moet je die ook in kleine stukjes snijden.
-  Doe een klontje boter of margarine in de koekenpan en laat dat smelten of giet een klein scheutje olie in de koekenpan.
-  Leg de boterhammen, waaruit je de binnenkant uitgesneden hebt, in de pan. Het makkelijkst is het om twee boterhammen tegelijk te bakken, anders is de koekenpan te klein.



- ✚ Breek boven elk vierkant een ei kapot; zorg ervoor dat je geen stukjes schil in je ei krijgt.
- ✚ Leg op het ei wat uitjes, paprika en ham-, kip- of spekblokjes.
- ✚ Leg hierover nog twee plakjes kaas.
- ✚ Neem het uitgesneden stukje brood en leg dit boven op de kaas.
- ✚ Bak de boterhammen ongeveer 2-3 minuten.
- ✚ Draai de boterhammen voorzichtig om.
- ✚ Bak de andere kant van de boterhammen ook in 2-3 minuten mooi goudbruin.
- ✚ Leg de boterhammen op een bord.
- ✚ Bak de andere twee boterhammen op dezelfde manier.



Eet smakelijk!

