

PAASBRUNCH IDEE BANAAN-EI-HAVERMOUT PANCAKES

BENODIGDHEDEN:

Blender
pan met antiaanbaklaag
spatel

BEREIDINGSWIJZE

Breek de eieren, ontdoe ze voorzichtig van de eischil. Meng de inhoud van de eieren in de blender met de banaan, havermout en bosbessen.

Doe 5 ml bak en braad in een pan met antiaanbaklaag. Bak kleine flensjes door kleine ovale vormen in de hoeken van de pan te schenken.

Besmeer de flensjes dun met honing en serveer bestrooid met een snufje kaneel, verdeel de flensjes als twee porties over twee fleurige borden.

INGREDIËNTEN:

(voor 2 personen)
2 eieren
35 gram havermout
1 banaan 100 gram
Bosbessen 60 gram
Honing 20 ml
Kaneel snufje
5 ml vloeibare bak en braad

PAASBRUNCH IDEE PAASTOAST MET GEPOCHEERD EI

BENODIGDHEDEN:

Een hoge pan
kopje
broodrooster
schuimspaan

BEREIDINGSWIJZE

Toast een sneetje volkorenbrood tot het lichtbruin en een beetje knapperig is.

Breng een pan met water, een scheutje azijn en eventueel wat zout aan de kook. Zet het vuur iets lager en zorg ervoor dat het water blijft koken. Breek het ei voorzichtig in een klein schaalpje. Roer door het water in de pan zodat er een soort van draaikolkje ontstaat. Pak het bakje met het ei en houd dit net boven het water. Laat het ei nu heel zachtjes in het water glijden en laat het 4 minuten koken.

Snijd de toast schuin doormidden en besmeer dun met yoghonaise.
Leg het gepocheerde ei met een plakje rookvlees tussen de twee helften toast.
Serveer met een klein glaasje verse Jus d' orange.

INGREDIËNTEN:

(voor 1 persoon)
1 ei
1 sneetje volkorenbrood
1 plakje runderrookvlees
1 theelepel yoghonaise
1 glaasje vers geperst sinaasappelsap
1 scheutje azijn