



broodjes gevuld met ei, spinazie en zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 afbakpistolets
1 eetlepel boter (op kamertemperatuur)
80 gram gerookte zalm (in reepjes gesneden)
4 handen vol babyspinazie (gewassen)
4 eieren
peper en zout
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij van elke pistolet het dekseltje af en leg het opzij. Hol de binnenkant van de pistolet uit en bestrijk deze met boter.
- 2.** Verdeel hierover de zalm en de spinazie- blaadjes.
- 3.** Breek er een ei in. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Zet ± 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven, of tot de pistolets mooi goudbruin zijn en de eieren gestold.
- 5.** Bestrooi met bieslook en serveer.