



Veggie breakfastdinner



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 boterhammen (groot)
1 bakje kerstomaten (het liefst nog aan de steel)
olijfolie
250 gram champignons (klein)
boter
peper en zout
2 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
12 eieren
1 kopje diepvrieserwten
4 muntblaadje
olijfolie
2 avocado's
1 potje zure room

Bereidingswijze

- 1.** Toast het brood.
- 2.** Leg de kerstomaten in een ovenschaaltje en bedruppel met olijfolie. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Bak de champignons in hun geheel in wat boter. Breng op smaak met peper, zout en bladpeterselie.
- 4.** Kluts de eieren en breng ze op smaak met peper en zout.
- 5.** Voeg de diepvrieserwten en de fijngesneden muntblaadjes toe.
- 6.** Smelt boter in een pan. Maak een roerei van de eieren. Beleg elke toast met roerei.
- 7.** Werk mooi af met plakjes avocado, kerstomaten en champignons. Garneer met zure room.