



Houthakkersbrood met hummus, avocado, gerookte zalm en gepocheerd ei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 snede houthakkersbrood
2 eetlepels hummus
1/2 avocado (geschild en ontpit)
50 gram gerookte zalm (in reepjes)
1 ei (gepocheerd of spiegelei)
1 handvol rucola
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Gril de snee houthakkersbrood goudbruin en krokant.
- 2.** Bestrijk het warme brood royaal met de hummus.
- 3.** Snij het vruchtvlees van de halve avocado in schijfjes en verdeel deze over de hummus.
- 4.** Schik de reepjes gerookte zalm bovenop de avocado.
- 5.** Pocheer een ei (of bak een spiegelei, naar voorkeur) en leg dit voorzichtig op het brood.



- 6.** Meng de rucola met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Werk het gerecht af met de rucola en serveer meteen.