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.**