



Toast met roomkaas, groene asperges en gepocheerd ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 sneden brood (dik)
1 bosje groene asperges
1 scheut azijn
4 eieren
1 potje roomkaas (type Philadelphia)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
1 handvol nootjes (bv. pinda, cashew of pijnboompitten)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Toast het brood. Hou apart.
- 2.** Gril of bak de groene asperges kort.
- 3.** Vul een brede kookpot met water en breng aan de kook. Voeg een scheut azijn toe. Zet het vuur lager. Breek een ei in een kommetje en giet het langzaam in het net niet kokende water. Doe hetzelfde met de drie andere eieren. Laat de eieren gedurende vier minuten garen. Schep ze met een schuimspaan uit het water. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Bestrijk het brood met roomkaas en verdeel hierover de asperges. Leg er telkens een gepocheerd ei op. Werk af met peper, zout, bieslook en nootjes.