



Amerikaanse breakfast sandwich met ei en spek

Een hartige ontbijtboterham met een gebakken ei, krokant ontbijtspek en smeltende cheddar op een geroosterde Engelse muffin. Snel klaar en perfect om uit de hand te eten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 2 Engelse muffins
- 2 eieren
- 4 sneetjes ontbijtspek
- 2 sneetjes cheddar
- 10 gr boter
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Bak het ontbijtspek in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
2. Snijd de muffins doormidden en rooster ze goudbruin in de broodrooster of in een droge pan.
3. Smelt de boter in dezelfde koekenpan op matig vuur. Breek de eieren voorzichtig in de pan en bak ze met het eigeel naar boven tot het eiwit volledig gestold is. Kruid met zout en peper.
4. Leg op de onderste helft van elke muffin een gebakken ei en een sneetje cheddar. Leg daarop twee sneetjes krokant spek. De warmte van het ei laat de kaas vanzelf smelten.
5. Dek af met de bovenste helft van de muffin en serveer meteen.

Tip

Wil je het eigeel licht vloeibaar houden, dek de pan dan de laatste minuut af met een deksel. Zo gaart het eigeel licht zonder dat je het moet omdraaien.

Lekker met

Een glas vers sinaasappelsap of een kop zwarte koffie.

Dranktip

Een sterke Amerikaanse filterkoffie past hier uitstekend bij en versterkt de hartige smaken van het spek en de kaas.