

## Een gebakken paaseitje / A fried Easter egg



### **De boodschappen per persoon**

1 broodje naar smaak, volkoren of wit  
wat blaadjes sla  
1 of 2 vrije uitloop ei(eren)  
1 eetlepel olijfolie  
1 of 2 plakje(s) ham  
1 kleine tomaat  
zeezout & zwarte peper naar smaak  
1 kleine wortel  
1 rozijntje

### **Zo maak je een gebakken paas-ei**

Schrap het worteltje schoon, snij het in dunne reepjes.  
Snij de volkoren pistolet over de lengte door.  
Was en snij de slabladeren fijn en leg ze op het broodje.  
Doe de olijfolie in de pan en bak een ei met een hele dooier.  
Snij een tomaat en vouw een plakje gegrilde beenham op.  
Steek met een serveer-ring het ei cirkelvormig uit.  
Leg het ei op de sla, geef de dooier pootjes, snavel en oog.

**Vrolijk pasen!**

## Een gebakken paaseitje / A fried Easter egg



### **Shopping list per person**

1 bun to taste, whole wheat or white  
a few lettuce leaves  
1 or 2 free range eggs  
1 tablespoon of olive oil  
1 or 2 slices of ham  
1 small tomato  
sea salt & black pepper to taste  
1 small carrot  
1 small raisin

### **How to make a fried Easter egg**

Scrape the carrot clean then cut it into thin strips.

Cut the whole wheat bun lengthwise in halves.

Wash and cut the salad leaves then place them on the bun.

Pour the olive oil in the pan then bake an egg sunny side up.

Cut a tomato and fold a slice of grilled ham.

Cut the egg using a serving ring into a circle.

Place the egg on the lettuce, make legs, beak and eye on the yolk.

**Happy Easter!**