

Jam & ei brood / Jam & Egggy Bread



Boodschappenlijstje

4 witte boterhammen

50 gram zachte boter

3 eetlepels bramenjam

2 grote vrije uitloop bio-eieren

25 gram fijne suiker

½ theelepel vanille-extract

50 ml melk

2 eetlepels rietsuiker

optioneel

stijfgeklopte slagroom, om te serveren

Zo maak je Jam & Eierbrood

Besmeer twee boterhammen met boter en bestrijk ze dik met de jam.

Leg de andere 2 boterhammen er bovenop.

Klop het ei, de melk, de suiker en de vanille in een grote kom door elkaar.

Leg bakpapier op de bakplaat en bestrooi met suiker

Verhit 2 theelepels olie en de rest van de boter in een koekenpan op middelhoog vuur.

Leg een van de boterhammen 8-10 seconden aan elke kant in het eimengsel.

Leg de boterham voorzichtig in de hete pan en Bak 2 - 2½ minuut per kant,

Tot het brood goudbruin en door en door heet is.

Neem de boterham uit de pan en druk hem om en om in de suiker.

Herhaal met de 2e boterham, snij de boterhammen diagonaal doormidden.

Serveer het Jam & Ei brood eventueel met slagroom

Jam & ei brood / Jam & Egg Bread



Shopping list

4 slices white farmhouse bread
50g butter, softened
3 tablespoons blackberry jam
2 large free-range organic eggs
25g caster sugar
½ teaspoon vanilla extract

50 ml milk
2 tablespoons demarara sugar

optional

whipped cream, to serve

How to make jam egg bread

Butter two slices of the bread and spread them thickly with jam.
Sandwich with the remaining slices.

Whisk the egg, milk, sugar and vanilla together in a large bowl.
Scatter the sugar over a small baking tray.

Heat the remaining butter in a large frying pan, over medium heat.
Soak one of the sandwiches in the egg mixture for 8-10 seconds on each side.
Place it gently into the hot pan.
Cook for 2-2½ minutes on each side, or until golden-brown and hot through.

Remove the sandwich from the pan and turn in the sugar.
Repeat the process with the second sandwich.
Cut the sandwiches in half diagonally.

Serve the jam & Egg Bread with whipped cream, if you like