

## Een club sandwich / A Club Sandwich



### **Voor de saus**

2 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel mosterd  
1 theelepel honing  
1 theelepel sojasaus  
1 theelepel limoensap  
zeezout naar smaak  
vers gemalen zwarte peper

### **Voor 2 sandwiches**

verse slablaadjes  
2 hardgekookte vrije uitloop bio-eieren  
1 rode ui  
1 grote tomaat of meerdere kleine tomaten  
6 plakjes ontbijtspek  
dun gesneden varkensvlees  
6 boterhammen, geroosterd

### **Voorbereiding**

Kook de eieren +/- 7 minuten, laat ze afkoelen, pel ze en snij ze in schijfjes.  
Snij de ui in dunne ringen en de tomaat in dunne plakjes.  
Bak het spek knapperig, dep overtollig vet af met keukenpapier.

### **Zo maak je de saus**

Roer de mayonaise met de mosterd, honing, sojasaus en het limoensap glad.  
Breng de saus op smaak met zeezout en zwarte peper.

### **Zo maak je de sandwiches**

Verdeel de saus naar smaak over de twee eerste boterhammen.  
Bedeck de boterhammen met uienringen, schijfjes tomaat en drie plakjes spek.  
Top ze met een tweede boterham en strijk er weer saus over.  
Bedeck de boterhammen met plakjes dingesneden, koude varkensrollade.  
Leg er plakjes gekookt ei bovenop, maak de sandwiches af met een derde boterham er boven op.

**Steek een houten prikker in de sandwiches of snij ze door de helft.**

## Een club sandwich / A Club Sandwich



### **For the sauce**

2 tablespoons mayonnaise  
1 tablespoon mustard  
1 teaspoon honey  
1 teaspoon soy sauce  
1 teaspoon lime juice  
sea salt, to taste  
freshly ground black pepper

### **For the sandwiches**

fresh salad leaves  
2 hardboiled free range organic eggs  
1 red onion  
1 large tomato or several smaller ones  
6 slices of bacon  
thin slices of pork (cold cuts)  
6 slices toasted bread

### **Preparation**

Boil the eggs for +/- 7 minutes, allow cool then peel and cut into slices.  
Meanwhile cut the onion and the tomato into thin rings and slices.  
Fry the bacon until crispy, drain any excess fat on kitchen paper.

### **How to make the sauce**

Mix the mayonnaise with mustard, honey, soy sauce, and lime juice.  
Season with sea salt and black pepper.

### **How to make the sandwiches**

Spread sauce to taste on top the first two slices of bread.  
Cover with lettuce, three slices of bacon, onion rings and tomato slices.  
Top with a second slice of bread.  
Spread sauce on top of the second slices, cover with the cold pork.  
Top the pork with boiled egg and finish the sandwiches with a third slice of bread on top.

**Stick a wooden skewer in each sandwich or cut both in half.**

Een club sandwich / A Club Sandwich