

Picknick-brood / Picnic loaf



De boodschappen

- 1 ongesneden brood
- diverse snackgroenten zoals: tomaat;
- komkommer; wortel; bleeksederij;
- paprika en radijsjes
- 4 hardgekookte eieren
- pot zelfgemaakte mayonaise
peper

Mayonaise

- 2 vrije uitloop eierdooiers
- 10 gram Dijon mosterd
- $\frac{1}{4}$ theelepel suiker
- 200 ml zonnebloemolie
- 20 ml vers citroensap of witte wijnazijn
- snufje zout & versgemalen zwarte
peper

Zo maak je de mayonaise

Doe eidooiers, mosterd, suiker, citroen in de blender, blend tot het een geheel is.

Laat langzaam de olie erin lopen tijdens het blenden.

Schenk de mayonaise in een schone pot en laat het opstijven in de ijskast.

Maak intussen de vulling voor het brood, kook eerst vier eieren in 8 minuten hard.

Was de groenten goed schoon, borstel het vuil van de wortels en snij de groenten in reepjes.

Snij de top van het brood, leg hem even opzij en hol het brood uit.

Maak hiervoor rondom de binnenkant een inkeping, ongeveer 2.5 cm van de kant en schep het binnenste er voorzichtig met de hand uit.

Als je het binnenste heel kunt houden kun je het (later) voor toast of sandwiches gebruiken.

Schik groenten, gekookte eieren en mayonaise gezellig in het brood. Plaats de top terug op het brood, verpak het in folie en neem het zo gemakkelijk mee boven in de koeltas.

Nu maar hopen op een zonnige dag! Veel plezier!

Picknick-brood / Picnic loaf



Shopping list

- 1 loaf of bread
- various snack vegetables like tomatoes;
- cucumber; celery sticks; radishes;
- peppers and carrots
- 4 free range, hard boiled eggs
- jar of homemade mayonnaise

Mayonnaise

- 2 free range egg yolks
- 10g Dijon mustard
- $\frac{1}{4}$ teaspoon caster sugar
- 200ml sunflower oil
- 20ml lemon juice
- sea salt and freshly ground pepper

How to make mayonnaise

Put egg yolks, mustard, sugar, lemon in the blender then blend until combined.

Gradually trickle in oil while blending, pour the mayonnaise in a clean jar, let set in the fridge.

Meanwhile make the filling for the loaf, start by boiling 4 eggs for 8 minutes.

Scrub the vegetables very clean, brush the carrots well and cut the veg into batons.

Slice off the top of the loaf, put the top aside for now and hollow the loaf.

To do this make an incision 2.5 cm around the edges, try to carefully hollow it by hand.

If you can keep it in one piece you may (later) use it for toast or sandwiches.

Arrange vegetables, boiled eggs and mayonnaise nicely in the loaf.

Place the top back on the filled bread, wrap it in cling film and take it with you in a cooling bag.

Let's hope for a sunshine filled day! Have lots of fun!