

Gebakken ei in een broodje

Deze keer een leuk recept voor een broodje ei, maar dan net even anders! Je bakt het ei namelijk in het broodje zelf. Samen met wat lekkere groenten geeft het een verrukkelijk gerecht.

Het idee voor een ei in een broodje zie je in allerlei varianten langskomen, maar ik geef je hier alvast een goede suggestie. Voeg bijvoorbeeld nog wat verse kruiden toe. Op [Pinterest](#) bijvoorbeeld vind je veel varianten. Neem sowieso eens een kijkje op Pinterest, je vindt er zo veel leuke foto's ter inspiratie!

Het recept is heel gemakkelijk en erg lekker voor de lunch, maar ook voor het avondeten. Neem er dan gewoon twee. Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 4 afbakbroodjes
- 4 eieren
- ½ pakje kruidenroomkaas
- 2 lente-uitjes
- 1 paprika
- Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Hol de broodjes uit. Zorg daarbij dat je geen gaten in de onderkant of zijkant maakt. Snijd de paprika in kleine blokjes en de lente-ui in ringetjes.

Doe een paar stukjes kruidenroomkaas onderin de broodjes. Strooi hierover wat paprika en lente-ui. Breek voorzichtig het ei open in het broodje. Zorg dat de dooier heel blijft. Strooi nog een beetje paprika en lente-ui over de bovenkant en maak af met peper en zout.

Zet de broodjes op een bakplaat in de oven en bak in 25-30 minuten af. Als de broodjes te donker worden, kun je ze na 15 minuten afdekken met aluminiumfolie.

