

Recept Luxe uitsmijter

Aantal personen: 1

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
brood	2 sneetjes
gekookte ham (of eventueel: rosbief)	2 plakjes
eieren	2
margarine	15 gram
smeerboter	2 porties

Voor garnering eventueel:

sla	1 blaadje
tomaat	½
zilveruitjes	5
augurk	1

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Besmeer de sneetjes brood dun met boter.	Mes, bord	2 minuten
2	Leg hierop plakjes ham of rosbief.	Bord	1 minuut
3	Was en snij de garnering en leg deze bij het brood op het bord.	Gootsteen, snijplank, koksmes, bord	3 minuten
4	Smelt de margarine in een koekenpan tot het schuim begint weg te trekken.	Fornuis, koekenpan	1 minuut
5	Breek de eieren voorzichtig één voor één boven de koekenpan.	Fornuis, koekenpan	1 minuut
6	Bak de eieren op middelhoog vuur tot het eiwit vast is.	Fornuis, koekenpan	4 minuten
7	Bak de eidooier goed door: - schud de eieren los van de bodem van de pan en draai de eieren voorzichtig om met een bakspaan - laat de dooiers in 2 minuten goed gaar bakken.	Fornuis, koekenpan, bakspaan	2 minuten
8	Leg op ieder sneetje brood een gebakken ei.	Koekenpan, bakspaan, bord	1 minuut
9	Presenteer met peper en zout.		-
Totale tijd			15 minuten