1A+1B Vegetarian

Broodsoldaatjes met een zachtgekookt eitje

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Breng een pannetje water aan de kook, voeg het ei toe en kook 4-5 minuten. Smeer ondertussen de sneetjes witbrood in met de truffelolie en rooster ze onder de grill. Snijd beide sneetjes in drie of vier reepjes (soldaatjes). Serveer met het zachtgekookt eitje en dip de soldaatjes in het zachte eigeel. Breng eventueel op smaak met wat peper en zout.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- [ ] 1 ei
- [ ] 2 tl truffelolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**341 kcal**
Koolhydraten	**4 g**
Vet	**20 g**
Eiwit	**21 g**