



Avocadotoast met gepocheerd ei

Knapperige toast met romige avocado en een zacht gepocheerd ei. Ideaal voor een luchtige lunch of brunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	2	Luchtig & zomers

Ingrediënten

- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 1 rijpe avocado
- 2 verse eieren
- 1 el witte azijn
- 1/2 citroen
- enkele cherrytomaten
- peper en zout
- chilivlokken (optioneel)

Bereidingswijze

1. Breng een pan water aan de kook, voeg de azijn toe en zet het vuur lager tot het water net niet meer borrelt.
2. Breek een ei in een kommetje, draai met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei er voorzichtig in glijden. Pocheer 3 minuten en schep eruit. Herhaal voor het tweede ei.
3. Prak de avocado met wat citroensap, peper en zout.
4. Rooster de sneetjes brood en bestrijk ze met de avocado.
5. Leg op elke toast een gepocheerd ei, werk af met gehalveerde cherrytomaten, peper en eventueel chilivlokken.

Ontdek meer recepten op kookpot.be