



Avocadotoast met gepocheerd ei

Knapperige zuurdesemtoast met romige avocado en een zacht gepocheerd ei. Ideaal voor een lichte lunch of brunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	2	Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 1 rijpe avocado
- 2 verse eieren
- 1 eetlepel witte azijn
- het sap van een halve citroen
- 100 gr cherrytomaten
- peper en zout naar smaak
- chilivlokken (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg de witte azijn toe en zet het vuur laag zodat het water net niet meer borrelt.
- 2.** Breek een ei in een klein kommetje. Roer met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei er voorzichtig in glijden. Pocheer 3 minuten, schep het ei eruit met een schuimspaan en leg het op een bord met keukenpapier. Herhaal voor het tweede ei.
- 3.** Prak de avocado fijn met een vork. Roer er het citroensap, peper en zout door.
- 4.** Rooster de sneetjes zuurdesembrood in een broodrooster of onder de grill tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 5.** Beleg elke toast met de avocadomassa. Leg er een gepocheerd ei op. Halveer de cherrytomaten en verdeel ze erover. Werk af met wat peper en eventueel chilivlokken.

Tip

Gebruik eieren die zo vers mogelijk zijn: het eiwit hecht zich dan strakker rond de dooier en de gepocheerde eieren worden mooier van vorm.

Ontdek meer recepten op kookpot.be