



Engels ontbijt

Het complete Engelse ontbijt met spek, worst, gebakken eieren, bonen, champignons en tomaat. Overvloedig en hartig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 verse eieren
- 4 ontbijtworstjes
- 6 sneetjes spek
- 1 blik witte bonen in tomatensaus (400 g)
- 250 g champignons
- 2 tomaten
- 4 sneetjes brood
- klontje boter
- zout

Bereidingswijze

1. Bak de worstjes in een pan op middelhoog vuur rondom bruin en gaar (ongeveer 12 minuten).
Houd warm.
 2. Bak de sneetjes spek in dezelfde pan krokant.
 3. Bak de gehalveerde champignons en de gehalveerde tomaten tot ze zacht en gekleurd zijn.
 4. Warm de witte bonen op in een steelpannetje.
 5. Bak de eieren met de zonzijde boven in een klontje boter, kruid met zout en peper.
 6. Rooster de sneetjes brood. Verdeel alles over twee borden en serveer meteen warm.
-

Ontdek meer recepten op kookpot.be