

Mei verrassing



Groen/Wit
Lunch



4 Personen
Meer dan 30 minuten



Ingredienten

2 rijpe pomodoritomaten
olijfolie

zeezout

versgemalen zwarte peper

8 plakjes pancetta of droog gerookte

bacon

400 gr. asperges (groen of witte)

Casino brood wit, geroosterd

Bereiding

1. Breng water aan de kook en zet de grillpan op het vuur.
2. Halveer de tomaten en leg ze met de snijkant boven in de grillpan.
3. Strooi er zout en peper over, druppel er wat olie op en grill deze tot ze een kleurtje beginnen te krijgen.
4. Leg de plakjes pancetta ernaast, grill alles tot de pancetta knapperig is en neem de pan van het vuur.
5. Leg de eieren en de asperges voorzichtig in het kokende water en kook alles net geen 8 minuten. De groene asperges kunnen korter worden gekookt dan de witte.
6. Rooster het brood en verdeel dit over de borden.
7. Neem de eieren en de asperges uit de pan. Verdeel wat boter over de asperges. Pel de eieren. Om het lekker te maken druppel dan wat tomatensap over de toast.
8. Verdeel vervolgens de asperges over de 4 borden.
9. Let de pancetta hier weer bovenop en daarop het ei.