



Engels ontbijt

Het complete Engelse ontbijt met spek, ontbijtworstjes, gebakken eieren, witte bonen in tomatensaus, champignons en tomaat. Overvloedig, hartig en perfect voor een uitgebreid weekend-ontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 verse eieren
- 4 ontbijtworstjes
- 6 sneetjes ontbijtspek
- 1 blik witte bonen in tomatensaus (400 g)
- 250 g champignons, gehalveerd
- 2 tomaten, gehalveerd
- 4 sneetjes brood
- 20 g boter

zout

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de ontbijtworstjes rondom bruin en gaar in ongeveer 12 minuten. Leg ze op een bord en houd warm onder aluminiumfolie.
- 2.** Bak het ontbijtspek in dezelfde pan krokant, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant. Leg apart en houd warm.
- 3.** Bak de gehalveerde champignons in dezelfde pan tot ze goudbruin kleuren, ongeveer 3 minuten. Voeg dan de gehalveerde tomaten toe met de snijkant naar beneden en bak ze 2 tot 3 minuten tot ze zacht zijn en licht kleuren. Kruid met zout en peper. Houd warm.
- 4.** Warm ondertussen de witte bonen in tomatensaus op in een steelpannetje op laag vuur. Roer af en toe.
- 5.** Smelt de boter in een kleine koekenpan op laag vuur. Breek de eieren voorzichtig in de pan en bak ze met de dooier naar boven, de zogenaamde spiegeleieren, tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht blijft. Kruid licht met zout en peper.
- 6.** Rooster de sneetjes brood in een broodrooster of onder de grill.
- 7.** Verdeel alle onderdelen over 2 borden: de worstjes, het spek, de eieren, de bonen, de champignons, de tomaten en het geroosterd brood. Serveer meteen.

Tip

Gebruik een grote koekenpan of bak de onderdelen in volgorde en houd alles warm in een oven op 80 graden Celsius, zodat alles tegelijk warm op tafel komt.

Lekker met

Extra geroosterd brood met boter of bruine saus als je het authentiek wil houden.

Dranktip

Een stevige kop Engelse thee, bij voorkeur een English Breakfast thee met een scheutje melk, past perfect bij dit gerecht.