

## Ingrediënten voor 4 personen

4 kleine of 2 grote saucijzen  
worstjes 1 halve ui ong 8 a 10  
champignons. Snufje chili  
vlokken 8 eieren half kopje  
halfvolle melk 3 sneetjes brood  
Parmezaanse kaas

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Broodpudding

Dit gerecht kan als ontbijt, lunch of diner geserveerd worden. Heerlijk en luchtig

### Hulpmiddelen

Ovenschaal koekenpan kom

### Vorbereiding

Snij de worstjes in blokjes

### Bereidingswijze

1. Verhit de koekenpan in een paar el olie. 2. Voeg de blokjes worst toe en bak ze lekker aan. 3. Snij de halve ui in blokjes en voeg hem toe bij de worst. 4. Snij de champignons in partjes en voeg deze ook toe bij de ui en worst. 5. voeg op smaak met wat peper. LET OP!!! Doe nog geen zout op want dan verliest de champignons hun vocht. 6. voeg een snufje chili vlokken toe en laat alles lekker intrekken (bakken op laag/medium vuur). 7. Doe de eieren en de melk in een kom. 8. Snufje zout en peper en klof het lekker op. 9. Snij de sneetjes brood in blokjes en meng het met het ei. 10. Doe de worst mengsel in een ovenschaal en giet hem met brood/ei mengsel. 11. Meng het een beetje goed door en stop de broodpudding in de koelkast voor een klein uurtje tot het brood het ei heeft opgezogen. 12. Verwarm nu de oven voor op 175 graden. 12. Na het uurtje besprinkel hem met Parmezaanse kaas en stop hem in de oven voor zo'n klein uurtje.

### Serveertips

Vervang de worst met bacon voor een heerlijk ontbijt. Tevens maakt niet uit wat voor brood je gebruikt. Het lekkerste is als hij een dag oud is. Zodat de sappen beter in het brood word opgenomen.

