

Ingrediënten voor 2 personen

100 gram prei in ringen 100 gram champignons , schoon geveegd in kwarten 1 tl gedroogde rozemarijn 10 ml ketjap manis 60 gram fricandea (beleg) ik koos voor een plak van 60 gram 40 gram taugé met kokend water overspoeld 80 gram komkommer in lucifers gesneden 50 ml satésaus 2 eieren 2 zachte volkoren bollen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Fusion

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Broodje warme fricandea met satésaus, champignons en een preitje.

Eigenlijk wil je zo'n broodje graag beschaafd met mes en vork oppeuzelen. Maar net als een Sloppy Joe is ook dit broodje bijna niet "netjes" te verorberen Qua smaak natuurlijk niet te vergelijken met een Sloppy Joe, maar wel héél erg lekker. We hebben zitten smullen van dit heerlijk broodje met die lichte bite en het Aziatisch smaakje. Hoe dit broodje te verorberen laat ik aan de lezer dezes over , hoe wij het gegeten hebben ga ik niet verklappen heerlijke-winter

Hulpmiddelen

Pan, snijplank en mes

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olie in een pan en bak de champignons, rozemarijn en de prei enkele minuten. Breng de groente op smaak met peper uit de molen en blus de groente met de ketjap. Roer alles goed door en schuif de groente aan de kant van de pan en bak de fricandea aan beide kanten even aan, zodat het vlees warm wordt. Bestrooi het vlees lichtjes met zout en peper. Bak ondertussen 2 eitjes en maak de satésaus volgens de bereidingswijze op de verpakking. Ik heb geen gebruik gemaakt van satésaus uit een verpakking , maar maakte mijn eigen versie. Beleg dan de broodjes als volgt. Eerst met satésaus, dan de groente, de fricandea, de reepjes komkommer , taugé en als laatste het gebakken eitje. Bestrooi het eitje met wat zout.

Serveertips

Alle groente past niet op het broodje.... leg het er dan gewoon naast. Je kunt ook 60 gram dunne plakjes fricandea gebruiken of 2 plakken van 30 gram.

