

Ingrediënten voor 2 personen

-50 g boter -2 fijngesnipperde uien -200 g corned beef -50 g havermout -2 eetlepels bloem -4 eieren -8 eetlepels melk -4 tomaten -100 g geraspte kaas -zout en peper -knoflookpoeder en worcestersaus

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Corned Beef Hash

Amerikaans ontbijtgerecht, erg voedzaam en lekker

### Vorbereiding

-smelt de boter en fruit de ui -maak de corned beef fijn in een kom en voeg de havermout,bloem,zout,peper,lookpoeder en worcestersaus erbij -klop de eieren los met de melk en maak er met het corned-beef mengsel een samenhangend geheel van

### Bereidingswijze

-schep de uien uit de braadpan en voeg boter toe, laat de boter lichtbruin worden en giet de hash in de pan -strooi de gefruite uien erover en leg dakpansgewijs langst de rand de in plakjes gesneden tomaten -strooi de kaas erover en deksel op de pan -laat gaar worden in circa 30 min

### Serveertips

Warm serveren met brood; is ook geschikt als brunch