



Hoofdgerechten

## **Tortilla met spiegeleitje en chili-paprikasaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 eetlepels munt (fijnggehakt)  
2 komkommers (in blokjes)  
2 lente-uitjes (in ringen)  
1 limoen (sap)  
4 tortilla's  
4 eieren  
boter  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de chilisaus**

150 milliliter kippenbouillon  
2 eetlepels citroensap  
2 rode paprika's  
2 lookteentjes  
1 chilipeper

### **Bereidingswijze**

Ontpit de paprika's en snij ze in blokjes. Snij het chilipepertje fijn. Roerbak de chilipeper met de geperste lookteentjes 2 minuten in olijfolie. Voeg de paprika toe en roerbak 10 minuten verder. Giet er de kippenbouillon bij en laat op een zacht vuur 5 minuten sudderen. Mix de saus en breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Meng de munt, het limoensap en een scheutje olijfolie onder de komkommerblokjes. Kruid met peper en zout.

Bak in boter vier spiegeleitjes. Verwarm de tortilla's in een hete, droge koekenpan. Verdeel ze over de borden, leg er telkens een spiegelei op en schep er de komkommerblokjes over. Werk af met de chili-paprikasaus.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer



