



Hoofdgerechten

Naanbrood met yoghurt-lookdip, spiegeleitjes, kerstomaatjes en geroosterde paprika

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 4 naanbrood
- 1 paprika (geroosterd, bokaal)
- 2 kerstomaatjes (trossen)
- 1/2 citroen (het sap)
- 1 lookteentje
- 6 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 gram feta
- 8 eieren
- 1 handvol peterselie (platte, fijngesneden)
- 1 handvol bieslook (verse)
- 1 theelepel chilivlokken
- dille
- munt
- zout

Naanbrood, een luchtig broodje dat ieder buikje vult. Smeer er een yoghurt-lookdip op en serveer met een spiegelei, geroosterde paprika en kerstomatjes en je hebt de perfecte lunch! Klaar om uit te testen?

Bereidingswijze

Schuif de naanbroodjes samen met de kerstomaatjes in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 10 minuten.

Snipper de bieslook fijn en meng met de geperste look en olijfolie onder de Griekse yoghurt.

Snijdt de geroosterde paprika in blokjes en meng met een eetlepel olie uit de bokaal en het sap van de citroen.

Bak de spiegeleitjes in een antikleefpan.

Haal de naanbroodjes uit de oven, besmeer met yoghurt en leg 2 eitjes op elk broodje. Verdeel de blokjes paprika en de kerstomaten over het brood en brokkel de feta over het geheel. Werk af met een snuf zout,

chilivlokken en een rijkelijke portie verse kruiden.

Keukenbenodigdheden

Oven

