



Brunchbrood



Bereiden in:

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 9 eieren (8 voor roerei en 1 voor de glans)
- croissant deeg voor grote croissants
- 250 cl. crème fraîche
- 2 ons plakjes spek
- bosje bosuitjes
- chili flakes
- geraspte kaas

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Brunchbrood

Bereiding

- 1
Verwarm de oven op 180 graden.
- 2
Rol het croissant deeg uit en snij plakjes volgens de stippellijn. Halveer

de plakjes, zodat je twee lange slierten krijgt.

3

Leg in een zonnetje (met de punten naar buiten) op een bakplaat met bedekt met bakpapier. in het midden een rondje open laten. Zorg dat de brede kanten elkaar iets overlappen.

4

Kluts de 8 eieren, de crème fraîche en zout en peper met elkaar los. Het is niet erg als de crème fraîche niet volledig mengt met het ei, dit is juist erg lekker.

5

Verwarm een pan met een klontje boter of olie op laag vuur en maak van de eieren roerei door met een spatel continu voorzichtig te roeren.

6

Verwarm ondertussen een andere pan en bak hierin de plakjes spek. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd de bosui in ringetjes.

7

Leg de gebakken spekplakjes op de punten deeg.

8

Verdeel het roerei over het deeg zodat je in het midden een mooie ring hebt en bestrooi met de bosui, de helft van de chili flakes en kaas.

9

Probeer zoveel mogelijk de kaas op het deeg te houden, anders kan het verbranden in de oven.

10

Vouw nu voorzichtig elke deegpunt naar het midden zodat het kaas-eimengsel wordt bedekt. Ga zo door tot je een mooie krans hebt. Kluts

het laatste ei los met een beetje water en bestrijk hiermee het deeg.
Bestrooien met chili flakes en sesamzaadjes.

Bak de krans 10 minuten in de oven. Verlaag vervolgens de temperatuur naar 140 graden en bak nog 20 minuten, zodat de bovenkant goudbruin is en het deeg ook aan de onderkant gaar is.

Serveer het brunchbrood zo snel mogelijk en geniet!

Kooktips

Eet je liever geen bacon? Laat het dan weg of vervang het door gerookte zalm of runderrookvlees. En kun je geen deeg voor grote croissants vinden? Gebruik dan het normale formaat.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten