



Kordonbleubroodje

Ingrediënten

* 4 kaiserbroodjes, niet afgebakken	350730
* 4 middelgrote eieren	506907
* 75 gram hamblokjes	102183
* 50 gram geraspte kaas	500056
* 3 tl Verstegen provencaalse kruiden	651136
* peper en zout	

Bereidingswijze

- * Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius(alleen onderwarmte)
 - * Snijd het kapje van de broodjes af en hol voorzichtig de broodjes uit
 - * Meng in een kom de hamblokjes, 2 el Provencaalse kruiden en 3/4 van de geraspte kaas
 - * Vul de broodjes met het mengsel en leg de broodjes en de kapjes op een met bakpapier beklede bakplaat
 - * Breek in elk broodje voorzichtig een ei
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * Verdeel de rest van de geraspte kaas en de kruiden over de gevulde broodjes
- * Zet de bakplaat voor ongeveer 7 tot 11 minuten in de oven tot het ei naar wens gestold is
- * Bestrooi naar smaak met peper en zout

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014