



# Toast met ei en champignons

Bereidingstijd: 15 min.

## Ingrediënten – 2 personen

- 4 eieren
- 8 sneetjes volkorenbrood
- 150 g champignons
- 1 paprika
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels culinaire olijfolie
- peper en zout



## Bereiding

Snij eerst de **champignons** in schijfjes. Snij de **paprika** in stukken, verwijder de zaadlijsten en hak het vruchtvlees verder in kleine blokjes.

Verwarm 1 eetlepel **olijfolie** in een antikleefpan en bak de champignons. Kruid met peper en zout. Pel het **knoflookteentje** en pers het uit over de champignons. Laat nog een paar minuten bakken, maar let goed op dat de knoflook niet aanbrandt. Haal alles uit de pan en zet even opzij.

Breek de **eieren** in een kommetje, kruid met peper en zout en kluts goed door elkaar. Verwarm de tweede lepel olijfolie in de pan waar je de champignons in gebakken hebt en doe de eieren er in. Roerbak ze en zet daarna het vuur af.

Toast het **volkorenbrood** en leg de sneetjes klaar op twee borden. Verdeel eerst de eieren over de toast en dan de gebakken champignons. Werk tenslotte af met de stukjes paprika voor extra bite en een frisse toets.

**Tip:** Werk eventueel af met gehakte peterselie. Dat ziet er mooi uit en smaakt heerlijk.