



ZELFGEMAAKT BROODBELEG MET KURKUMA EN EI.

Even iets snels en lekkers. Het is een fris en snel gemaakt broodbeleg-slaatje. In een paar minuutjes klaar !

Recept voor 4 flink belegde sandwiches

- 8 hard gekookte eieren
- 50 gram selderij stengel, in héél kleine snippers gesneden
- 100 gram (zelfgemaakte) mayonaise
- 50 gram Piccalilly
- Een mespuntje kurkuma poeder
- 1 eetlepel mosterd
- Zout en Peper naar smaak.

Erbij : Sla, verse paprika reepjes en lekker volkoren brood.

Bereiden :

1. Pel de hard gekookte eieren en prak ze met een vork in stukjes. Doe de selderij erbij . Roer de mayonaise, de piccalilly, de kurkuma poeder en de mosterd erdoor. Tot een soepel geheel.
2. Leg wat sla op een broodje, doe er het zelfgemaakte beleg op en garneer met de verse paprika reepjes.

Hoe het smaakt ? Jammie !

Met een smakelijke groet van Tienieke.