

Veggie 'English Breakfast'



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

200g Ardo Rode biet spekjes

300g Ardo Kerstomaten

600g Ardo Witte kidneybonen

1kg Ardo Gehele champignons

20g Ardo Oregano

3dl tomatensaus

10 hoeve-eitjes

1dl olijfolie

10 veggie worstjes

20 toast

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Warm de witte kidneybonen op in de tomatensaus.
2. Stoom de champignons en laat ze uitlekken. Bak ze daarna aan in olijfolie, breng op smaak met peper en zout.
3. Marineer de kerstomaatjes met olijfolie, peper, zout en oregano en bak ze in de oven op 180°C gedurende 10-12 minuten.
4. Bak de rode biet spekjes in de oven op 180°C - 10-12min.
5. Bak de veggie worstjes in een scheutje olijfolie.
6. Bak de spiegeleitjes.
7. Rooster de toasts.
8. Serveer samen.

Allergenen

Egg

Gluten



We preserve nature's gifts