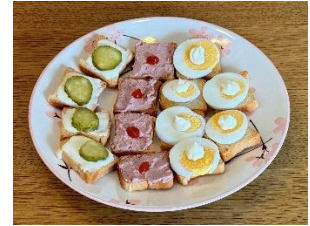


Toastjes jaren 60

Wat heb je nodig

1 pakje toastjes (20 stuks)
2 eieren
Smeerkaas
leverpastei

1 augurk
tube mayonaise
tomaten ketchup



Doe de eieren in een pan met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng de eieren aan de kook.
Laat de eieren 8 minuten koken.



Zet de kookplaat uit.
Giet de eieren af in een zeef.
Schrik de eieren af met koud water.



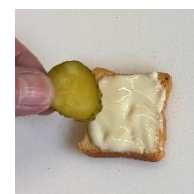
Pel de eieren.
Snijd de eieren in plakjes met de eiersnijder.
Leg de plakjes ei op een bord.
Je kunt de eieren ook in plakjes snijden met een mes.



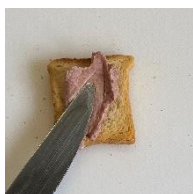
Haal de augurk uit de pot met een vork.
Leg de augurk op een snijplank.
Snijd de augurk in dunne plakjes en leg ze op een bord.
Maak de snijplank schoon.



Leg een toastje op de snijplank.
Leg een plakje ei op het toastje.
Spuit een klein toefje mayonaise op het plakje ei.
Maak zo nog 7 toastjes en leg ze op een mooie schaal.



Leg een toastje op de snijplank.
Besmeer het toastje met smeerkaas.
Leg een plakje augurk op het toastje.
Maak zo nog 5 toastjes en leg ze ook op de schaal.



Leg een toastje op de snijplank.
Besmeer het toastje met leverpastei.
Spuit een klein toefje ketchup op het toastje.
Maak zo nog 5 toastjes en leg ze ook op de schaal.