Libanees brood hummus ei



Wat heb je nodig (voor 1 persoon)

1 Libanees brood
2 eieren
hummus
10 gram peterselie (vers)
½ theelepel paprikapoeder
2 snufjes chilipoeder
10 gram boter




Zet een lege koekenpan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Leg na 1minuut het Libanees brood in de koekenpan.
Warm iedere kant 10 tellen.




Was de peterselie in een zeef onder de koude kraan.
Laat het even uitlekken.
Laat verder drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.




Breek de eieren in 2 kopjes.
Doe de poter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten.




Schenk de eieren in de koekenpan.
Bak de eieren tot het eiwit gestold is.
De dooiers mogen nog wat vloeibaar zijn.




Leg het Libanees brood op een bord.
Besmeer het brood met hummus.
Het brood moet helemaal bedekt zijn.




Leg de gebakken eieren bovenop de hummus.
Strooi de paprikapoeder en de chilipoeder over de eieren.
Strooi de peterselie op het brood en de eieren.
Dien gelijk op.