

Turkey Rashers avec toast et œuf



10 personnes



Ingrediënten

- 500 g de Turkey rashers
- 10 grosses tranches de pain, au choix
- 10 œufs
- 500 g de tomates en grappe
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Une noix de beurre
- Microsalade
- Poivre & sel

Bereiding

Déposez les tranches de pain sous le gril et toastez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Enduisez la lèchefrite d'un peu d'huile d'olive et déposez-y les Turkey Rashers. Cuisez-les brièvement au four, sous le gril.

Déposez les tomates en grappe sur un plat à four, poivrez, salez et saupoudrez-les d'herbes de Provence.

Cuisez-les avec les Turkey Rashers.

Cuisez des œufs au plat dans une noix de beurre, salez et poivrez.

Taillez les toasts en mouillettes et disposez-le tout joliment sur assiette. Décorez avec quelques feuilles de microsalade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

