



1A+1B

Vegetarisch

Pannenkoek met gebakken ei en tomaat-rucola salade



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Doe 100 ml water in de shaker en meng met de inhoud van het zakje pannenkoek. Verhit een halve eetlepel roomboter in een anti-aanbakpan en bak de pannenkoek circa 30 seconden aan beide zijden. Verhit de rest van de roomboter in een andere pan en bak een spiegelei. Maak de tomaat-rucola salade door de rucola te mengen met de tomaatjes en de honing-mosterddressing. Leg het ei op de pannenkoek, bestrooi met wat peper en zout en serveer met de salade.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle pannenkoek
- ☐ 1 el PS. food & lifestyle honing-mosterd dressing
- ☐ 1 ei
- ☐ 80 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- ☐ 20 g rucola
- ☐ 1 el roomboter
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	331 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	19 g
Eiwit	27 g