Brugge Oud martino

Ingredienten:

- 1 ei
- 2 tl (curry)ketchup
- 1 tl mosterd
- ½ tl worcestersaus
- 3 druppels tabasco
- 6-tal augurk
- ½ kleine rode ui
- ½ stokbrood
- 1 snede Brugge Oud
- 6 ansjovisfilets

Bereiding:

1. Kook het ei in 10 minuten hard. Pel en snijd in plakjes.
2. Maak nu de saus. Meng ketchup met mosterd, worcestersaus en tabasco.
3. Halveer de augurken. Pel de ui en snijd in ringen.
4. Snijd het stokbrood open. Besmeer met de saus. Leg daarop Brugge Oud, augurk, ui en ansjovis. Beleg met het ei.
5. Dek af met de bovenste helft van het stokbrood.

1 personen
20 min
Lunch
1.5