



Gebakken broodkruim met ei en kruiden



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter (+ extra)
1 ui (fijngesneden)
2 takjes selders (fijngesneden)
600 gram witbrood (sneetjes, in stukjes gesneden)
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
3 blaadjes salie (fijngesneden)
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)
3 takjes verse tijm (fijngesneden)
2 1/2 deciliter groentenbouillon
2 eieren
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bak de ui en selder glazig in boter.
- 2.** Neem een ovenschaal en vet deze in met boter. Meng in de ovenschaal het witbrood met het uienmengsel, de bladpeterselie, de salie, de rozemarijn en de tijm.
- 3.** Voeg nu de groentebouillon en de eieren toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer onmiddellijk.