



# SMASHED AVOCADO OP BROOD MET EI EN SRIRACHA MAYONAISE

## BEREIDINGSWIJZE

Zet een pan met water op en gooi daar een flinke scheut azijn bij. Zet je fornuis op de hoogste stand en laat het water koken. Zodra het water kookt draai je het fornuis op de laagste stand, maak je met een lepel een draaikolk en breek je een vers (en koud!) eitje in de draaikolk. Pocheer het eitje 3 minuten voor een zacht eitje, 5 minuten voor een harder eitje.

Haal de pit uit de avocado's en de schil eraf. Snij de avocado in dunne plakjes of pureer deze met een vork.

Schep twee eetlepels mayonaise in een kommetje en doe daar een klein beetje sriracha saus bij. Roer en proef of er nog meer bij moet. De mayonaise mag pittig zijn!

Pak een sneetje brood en beleg met de avocado.

Pak het gepocheerde ei voorzichtig uit de pan – met een schuimspaan – en laat even uitlekken. Leg hem op de avocado.

Garneer met de sriracha mayonaise en maak af met peper en zout.

Bron: [foodless.nl](http://foodless.nl)

## INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 4 sneetjes brood
- 2 avocado's
- 4 verse eieren
- kraanwater
- scheut witte wijnazijn
- mayonaise
- sriracha saus
- limoensap
- zout en peper