

Elegant English breakfast

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 100 g gedroogde witte bonen
- 100 g spelt
- 4 sneetjes ontbijtspek
- 8 kleine worstjes of (kip)chipolataworstjes
- 3 el olijfolie
- 1 bakje witte beukenzwammen, losgesneden
- 8 kwarteleitjes
- 500 g gemengde tomaten, in partjes
- 75 g rucola
- 2 takjes lavas, fijngehakt
- 3 el sherry-azijn
- paar sprietjes Rock Chives
- 2 el tonkatsusaus
- 2 el ketchup
- 1 el worcestershiresaus

Bereiding

- Laat de bonen gedurende 12 uur wellen in koud water. Spoel ze af en kook ze in 80 minuten gaar. Giet af. Kook intussen de spelt in water met wat zout in circa 60 minuten gaar.
- Bak de sneetjes ontbijtspek knapperig in een droge pan . Laat uitlekken op keukenpapier en breek ze in stukken. Bak in dezelfde pan de worstjes bruin en gaar. Neem ze uit de pan. Veeg de pan schoon en bak de zwammetjes in olie op hoge stand. Bak in dezelfde pan een spiegelei van de kwarteleitjes.
- Meng de bonen met de spelt, de tomaatjes, rucola en lavas. Breng op smaak met de rest van de olie, de azijn en peper en zout.
- Dresseer het bonenmengsel met de rest van de ingrediënten erop en eromheen. Garneer met de Rock Chives. Meng de tonkatsu met de ketchup en de worcestershiresaus en serveer erbij.