Elvea, een feest uit Italië

One-pot English breakfast

Ingredienten voor 2 Personen

2 stuks	chipolata worst
4 sneetjes	gerookt spek
4	champignons
300 g	witte bonen
1	roma tomaat
1 snuifje	oregano
500 ml	ELVEA Passata Natuur
2	eieren
1	stokbrood
	verse peterselie

Bereiding

1. Knip de chipolata in kleinere stukjes en bak ze samen met de plakjes spekjes en champignons (in 4 gesneden) aan in een pan met olijfolie.
2. Leg ook de plakjes tomaat in de pan, bak kort langs weerszijden en kruid met peper, zout en oregano.
3. Wanneer de worstjes gaar zijn voeg je de witte (uitgelekte) bonen en passata toe aan de pan. Kruid het geheel nog even met peper en zout en meng alles onder elkaar.
4. Breek nu de eitjes in de pan en laat deze garen onder het deksel gedurende 10 minuten.
5. Serveer met peterselie en stokbrood.

- In samenwerking met njam!
- Recept en foto's van Silke Van Engeland, zoals gezien op TikTok

Recept info: Silke Van Engeland