

HEERLIKE SOMERSLAAI



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes



HEERLIKE SOMERSLAAI

4 eiers, gekook

4 ciabatta broodjies, in blokkies gesny

1 geel soetrissie, in blokkies gesny

aspersies (gebruik soveel soos jy wil), in 3 cm stukkies gesny

kersie tamaties, in halwes of kwarte gesny (soveel jy wil)

blaarslaai, in stukkies gebreek (ek was en spoel altyd eers in koue soutwater).

Oond tot 180°C

Bedruip die broodblokkies met olyfolie en bak in oond tot effe bruin. Laat afkoel.

Bedruip die geel soetrissie met olyfolie, gevolg deur sout en peper en bak ongeveer 5 minute in oond. Voeg aspersies by en bietjie olie indien weer nodig, meng deur die geel soetrissie en bak in oond tot die aspersies gaar is. (nie te pap nie dit moet nog taamlik ferm wees)

Haal uit en laat afkoel.

Pak blaarslaai onder in bak. Strooi tamaties bo-oor, gevolg deur aspersies en geel soetrissie.

Nou die broodblokkies bo op daai met die volgende slaaisous:

1 bottel Caesar slaaisous, uitgegooi in 'n bakkie

Meng by die slaaisous vars opgekapte basilie (sommer 'n lekker handvol) en as die sous effe te dik voorkom, meng met bietjie melk.

Gooi slaaisous mengsel nou bo-oor alles en gebruik 2 lepels om dit te meng. Ek lig dit opwaarts totdat dit alles mooi bedek is.

Sny 2 avokado's in blokkies, bedruip met 'n halwe lemmetjie of suurlemoen se sap. Plaas dit bo op die slaai gevolg deur die gekookte eiers, ook in halwes gesny. Soos in die foto, kan mens bietjie slaaisous spaar en oor die eier ook gooi.

Rasper parmesaan kaas oor na smaak, opsioneel

My gesin is gek hierna-hulle is tevrede om sonder vleis klaar te kom as ek die slaai maak.

Resep geplaas deur Hannelie Jordaan

Foto: Hannelie Jordaan

2de Foto: Elna Erasmus

Ek het dit vanaand gemaak. Dit is voorwaar 'n treffer gewees. Ek het net 250 g sampioene bygevoeg. Braai die gesnyde sampioene bietjie tot gaar maar nog ferm... voeg by jou slaai wanneer afgekoel.