

# Broodsoldaatjes met een zachtgekookt eitje

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Breng een pannetje water aan de kook, voeg het ei toe en kook 4-5 minuten. Smeer ondertussen de sneetjes witbrood in met de truffelolie en rooster ze onder de grill. Snijd beide sneetjes in drie of vier reepjes (soldaatjes). Serveer met het zachtgekookt eitje en dip de soldaatjes in het zachte eigeel. Breng eventueel op smaak met wat peper en zout.

*Tip vanaf fase 2B: lekker om de sneetjes na het grillen met een dun laag roomboter te besmeren.*

## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim witbrood
- 1 ei
- 2 tl truffelolie
- Peper en zout



KCAL

341

EIWITTEN

21,5 g

KOOL-  
HYDRATEN

4,6 g

VETTEN

20,9 g

FASE 1A + 1B