

Gegrilde portobello met tijmsalie-eitjes en avocado



Benodigheden

- 4 grote portobello's
- 1 teentje knoflook, geperst
- olijfolie
- 4 verse eieren
- paar takjes tijm
- paar takjes salie
- 2 avocado's

Bereiding

1. Marineer de portobello's in wat olijfolie, knoflook, zout en peper.
2. Leg ze met de hoed naar boven (holle kant onder) op de grillplaat van de bbq (of op een gewone grillplaat).
3. Gril ze 5 min.
4. Keer om en breek boven iedere portobello een ei.
5. Laat stollen en dek af met een velletje folie. Snijd de tijm en salie fijn.
6. Bestrooi de eitjes met de helft van de kruiden.
7. Snijd de avocado's in plakjes.
8. Verdeel de avocado over de portobello's en bestrooi met de rest van de kruiden, zout en peper.
9. Besprenkel met nog wat olijfolie.
10. Eet smakelijk!