



# Gebakken broodkruim met ei en kruiden



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 klontje boter (+ extra)  
1 ui (fijngesneden)  
2 takjes selders (fijngesneden)  
600 gram witbrood (sneetjes, in stukjes gesneden)  
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)  
3 blaadjes salie (fijngesneden)  
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)  
3 takjes verse tijm (fijngesneden)  
2 1/2 deciliter groentebouillon  
2 eieren  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Bak de ui en selder glazig in boter.
- 2.** Neem een ovenschaal en vet deze in met boter. Meng in de ovenschaal het witbrood met het uienmengsel, de bladpeterselie, de salie, de rozemarijn en de tijm.
- 3.** Voeg nu de groentebouillon en de eieren toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer onmiddellijk.