**Meergranen broodje Martino**



**Ingrediënten:**

4 meergranen triangels

4 eieren

4 fijne augurken zoetzuur

1 (kleine) ui

100 g filet americain

**Bereidingswijze**

Zet in 3 stappen deze heerlijke Meergranen broodje Martino op tafel.

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bak de broodjes 6-8 min. in het midden van de oven.
2. Kook intussen de eieren in 8 min. hard. Laat ze schrikken en pel ze. Snijd de augurken in plakjes. Snipper de ui zo fijn mogelijk.
3. Halveer de broodjes en bestrijk de onderste helften met de filet americain. Bestrooi met de ui en augurk. Snijd de eieren in plakjes en leg op de broodjes. Dek af met de bovenste helften van de broodjes.

**Tip!** Ook lekker met een pittige saus over de broodjes, zoals Franse mosterd