

## Kaas Patties / Cheese Patties



### **De boodschappen**

2 grote vrije uitloop eieren  
100 gram Apetina cheddar&mozzarella  
overgebleven groenten (broccoli, spinazie, boontjes)  
150 gram broodkruimels  
Provençaalse kruiden  
versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak  
olijfolie, om in te bakken

**Deze kaaspaties zijn een complete, gezonde lunch, ze zijn koud ook lekker bij een picknick of in de Bentobox. Alles wat je nodig hebt zit erin, ei, kaas, groente(n) en brood.**

### **Zo maak je kaas paties**

Breek twee eieren in een kom en voeg de groente toe.

Klop het en roer er de kaas en de kruiden door.

Toast bruin brood en verkruimel het maar niet te fijn.

Roer het broodkruim ook door het mengsel.

Kruidt de mix met versgemalen peper en zeezout.

Verhit de olijfolie en schep bergjes in de pan.

Bak ze in +/- 2 minuten per kant krokant.

Lekker met komkommer, tomaat, sla en ketchup.

**Koud zijn de paties prima voor in de Bentobox, maar dan zonder sla.**

## Kaas Patties / Cheese Patties



### **Shopping list**

2 large free range eggs  
100g Apetina cheddar & mozzarella  
left over vegetables (broccoli, spinach, beans)  
150g bread crumbs  
Provencal herbs  
freshly ground black pepper and  
sea salt to taste  
olive oil, to fry in

**These cheese patties are a complete, healthy lunch. Cold they taste also good, at a picnic or in the Bento box.**

### **How to make cheese patties**

Break two eggs in a big bowl and add the vegetables.  
Beat it then stir in the cheese and the herbs.  
Toast brown bread then crumble it, but not too finely.  
Stir the bread crumbs into the mixture too.  
Season the mixture with sea salt and ground pepper.  
Heat the olive oil then ladle heaps in the pan.  
Fry them in +/- two minutes per side crispy.  
Serve with cucumber, tomato, mixed salad and ketchup.

**Cold the patties are perfect to go into the Bento box but without the lettuce.**