

The full English / The full English



- **2 [witte]casino boterhammen (liefst oud)**
- 1 vrije uitloop ei
- 1 grote of 2 kleine tomaten
- 2-3 plakjes bacon
- 2 Portobello paddestoelen
- **2 saucijzen**
- **olijfolie**

Verwarm de borden in de oven, verhit de grill-pan en bestrijk hem licht met olijfolie.

Saucijzen

Begin de saucijzen langzaam te bakken, op het minst hete gedeelte van de pan met het gas middelhoog.

Als de saucijzen rondom mooi bruin zijn moeten +/- 15 minuten garen.

Portobello's

Borstel de paddenstoelen schoon en snij de stelen er af.

Bestrooi ze met zout&peper en besprenkel ze met olijfolie.

Leg de paddenstoelen op de grill-plaat met de steelkant naar boven.

Bak ze 2-4 minuten per kant.

Beweeg de paddenstoelen tijdens het bakken zo min mogelijk, anders verliezen ze teveel vocht en dat maakt een Portobello taai en klef.

Tomaten

Snij de tomaten in de helft en verwijder de groene steelresten binnenin.

Druppel een klein beetje olijfolie op het snijvlak.

Bestrooi ze met zout, peper en Provençaalse kruiden.

Bak de tomaten aan beide kanten 2 minuten op de plaat.

The full English / The full English

Bacon

Bak de bacon in 2-4 minuten knapperig.
Leg de plakjes eventueel ook even op het bord in de oven.

Brood & eieren

Bak het brood gelijktijdig in een aparte grote koekenpan.

De eieren bak je in dezelfde pan, tegelijk met het brood.
Voeg na 30 seconden wat extra boter toe, hou de de pan schuin en spatel gesmolten boter over de eieren.

Serveer alles tegelijk op voorverwarmde borden en geef de ketchup of HP sauce er apart bij.

Optioneel

Bloedworst

Snijdt het stukje bloedworst in 3 - 4 plakken en haal het vel eraf.
Leg de plakken worst op de grillpan en bak ze aan elke kant 1 1/2 minuut of tot ze knapperig aan de buitenkant zijn.

Witte bonen in tomatensaus

Verwarm de bonen apart in een steelpannetje op het kleinste pitje, laagste stand van het gas.
In Engeland krijg je meestal Heinz witte bonen in tomatensaus, uit blik. Potje Hak kan ook ;D

The full English / The full English



Shopping list

- 2 slices white sandwich bread (preferably old)
- 1 free-range egg
- 1 large or 2 small tomatoes
- 2-4 slices of bacon
- 2 Portobello mushrooms
- 2 sausages
- olive oil
- sea salt & freshly ground pepper

Optional: a 100g black pudding, baked beans, tomato ketchup or brown sauce

Preheat the plates in the oven, heat the griddle and lightly brush it with olive oil.

Sausages

Slowly bake the sausages, on the least hot part of the griddle with the heat on medium. If the sausages around are brown all around, they should be cooked in +/- 15 minutes .

Portobello's

Brush the mushrooms clean and cut the stalks off.
Sprinkle with salt and pepper and sprinkle with olive oil.
Place the mushrooms on the grill plate with the stalk side up.
Bake them 2-4 minutes per side.

While frying move the mushrooms as little as possible, otherwise they lose too much moisture and that makes a Portobello tough and mushy.

Tomatoes

Cut the tomatoes in half and remove the green stalks inside.
Drop a little olive oil on the cutting surface.
Sprinkle with salt, pepper and Provencal herbs.
Fry the tomatoes on the griddle, 2 minutes on both sides.

The full English / The full English

Bacon

Fry the bacon in 2-4 minutes crispy, last minute to keep it hot.

Bread & eggs

Fry the bread simultaneously in a separate large frying pan.

The eggs can be fried in the same pan, at the same time as the bread.

After 30 seconds add some butter, hold the pan slanted, spoon melted butter over the eggs.

Serve all together on the preheated plates and serve ketchup or HP sauce separately.

Optional

Black pudding

Cut the piece of black pudding into 3 - 4 slices and remove the skin.

Put the slices on the griddle and bake them on each side until they are crisp.

White beans in tomato sauce

Heat the beans separately in a saucepan on lowest heat, 1

In England, you usually eat Heinz white beans in tomato sauce, canned.

If not available in Holland it can be replaced by a jar of Hak (brand) beans ;D