

Eggcellent Egg Salad Sandwich

with Spinach Side Salad

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, medium bowl, whisk

Ingredients

| | 2 Person |
|--------------------|----------|
| Hard Boiled Egg | 2 |
| Brioche Bun | 1 |
| Baby Spinach | 56 g |
| Mini Cucumber | 66 g |
| Mayonnaise | 2 tbsps |
| Dijon Mustard | 1 ½ tsp |
| White Wine Vinegar | 1 tbsps |
| Chives | 7 g |
| Baby Tomatoes | 113 g |
| Sugar* | ¼ tsp |
| Oil* | |
| Salt and Pepper* | |

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1



Make spinach salad

Thinly slice **cucumber**. Halve **tomatoes**. Using a fork, whisk together **1 tbsps oil, vinegar, ¼ tsp sugar, salt** and **pepper** in a medium bowl. Add **cucumbers, tomatoes** and **baby spinach**, then toss to coat. Transfer **salad** to a plate.

3



Finish and serve

Halve **bun**. Top **bottom bun** with **egg salad** and **top bun**. Plate **egg salad sandwich** **spinach salad** alongside

2



Make egg salad

Thinly slice **chives**. Using a fork, mash together **eggs, mayo, Dijon** and **chives** in the same medium bowl (from step 1).

Sandwich aux œufs œuforissants

avec salade d'épinards

10 Minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, bol moyen, fouet

Ingrédients

| | 2 Personnes |
|-----------------------|--------------|
| Œufs cuits durs | 2 |
| Petit pain brioché | 1 |
| Bébés épinards | 56 g |
| Mini concombre | 66 g |
| Mayonnaise | 2 c. à soupe |
| Moutarde de Dijon | 1 ½ c. à thé |
| Vinaigre de vin blanc | 1 c. à soupe |
| Ciboulette | 7 g |
| Petites tomates | 113 g |
| Sucre* | ¼ c. à thé |
| Huile* | |
| Sel et poivre* | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer la salade d'épinards

Trancher finement le **concombre**. Couper les **tomates** en deux. Dans un bol moyen, fouetter à l'aide d'une fourchette **1 c. à soupe d'huile**, le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre**, puis **saler** et **poivrer**. Ajouter les **concombres**, les **tomates** et les **épinards**, puis bien mélanger. Transférer dans une assiette.



Terminer et servir

Couper les **pains** en deux. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **salades aux œufs** et couronner des **tranches de pain supérieures**. Placer le **sandwich aux œufs** dans une assiette et servir la **salade d'épinards** en accompagnement.



Préparer la salade aux œufs

Émincer la **ciboulette**. Dans le même bol moyen (celui de l'étape 1), écraser les **œufs** à l'aide d'une fourchette et les mélanger à la **mayonnaise**, la **moutarde de Dijon** et la **ciboulette**.