

Eggcellent Egg Salad Sandwiches

with Spinach Side Salad

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, medium bowl

Ingredients

	2 Person
Hard Boiled Egg	2
Brioche Bun	2
Baby Spinach	56 g
Mayonnaise	2 tbsp
Dijon Mustard	1 ½ tsp
White Wine Vinegar	1 tbsp
Chives	7 g
Baby Tomatoes	113 g
Carrot, julienned	56 g
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional 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

- Halve **tomatoes**.
- Add **vinegar**, **1 tbsp oil** and **¼ tsp sugar** (dbl both for 4 ppl) to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk with a fork to combine. Add **tomatoes**, **spinach** and **carrots**, then toss to coat.
- Transfer **salad** to a plate.

3



Finish and serve

- Halve **buns**.
- Spread **egg salad** on **bottom buns**. Close with **top buns**.
- Serve **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.
- Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.

Sandwich aux œufs œuforisants

avec salade d'épinards

10 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, bol moyen

Ingrédients

	1 personne
Oeuf cuit dur	2
Pain brioché	2
Bébés épinards	56 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
Carotte, en juliennes	56 g
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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.

1



Préparer la salade d'épinards

- 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 **sucré**, puis **saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **tomates**, les **concombres** et les **épinards**, puis remuer pour enrober.
- Transférer la **salade** dans une assiette

3



Terminer et servir

- Couper les **pains** en deux.
- Étendre la **salade aux œufs** sur les **tranches de pain inférieures**. Refermer les **sandwichs**.
- Servir la **salade d'épinards** en accompagnement.

2



Préparer la salade aux œufs

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans le même bol moyen, écraser les **œufs** à l'aide d'une fourchette et les mélanger à la **mayonnaise**, la **moutarde de Dijon** et la **ciboulette**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.