



# Middle Eastern-Inspired Open-Faced Egg Sammie with Tomato Salad

10 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Medium bowl, measuring spoons

## Ingredients

	1 Person
Ciabatta Roll	1
Hummus	4 tbsp
Hard Boiled Egg	2
Cilantro	7 g
Hot Sauce 🌶️	1½ tsp
Sesame Seeds	1 tbsp
Spring Mix	28 g
Roma Tomato	160 g
White Wine Vinegar	1 tbsp
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.*



## Prep

Cut **one tomato** into ¼ -inch slices. Cut **remaining tomato** into ½-inch pieces. Cut **eggs** into ¼-inch slices. Halve **ciabatta roll**.



## Toast roll

Using a toaster or toaster oven, toast **ciabatta** until golden, 1-2 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to toast ciabatta!)



## Toss salad

Add as much **vinegar** as desired and **½ tbsp oil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk together with a fork. Add **spring mix** and **chopped tomatoes**, then toss to combine.



## Finish and serve

Spread **hummus** evenly over cut sides of **ciabatta**. Top with **tomato slices**, **egg slices**, then drizzle with **¼ tsp olive oil** and season with **salt**. Drizzle **hot sauce** over **eggs**, then sprinkle with **sesame seeds**. Tear **cilantro** over top. Serve **salad** alongside.



# Sandwichs ouverts aux œufs à la moyen-orientale

avec salade de tomates

10 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	1 personne
Pain ciabatta	1
Hummus	4 c. à soupe
Œufs cuits durs	2
Coriandre	7 g
Sauce piquante 🌶️	1 ½ c. à thé
Graines de sésame	1 c. à soupe
Mélange printanier	28 g
Tomate Roma	160 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
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.*



## Préparer

Couper **1 tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper le reste des **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les **œufs** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper le **pain** en deux.



## Assembler la salade

Dans un bol moyen, ajouter autant de **vinaigre** que désiré et **½ c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, et fouetter à l'aide d'une fourchette. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates hachées**, puis bien mélanger.



## Faire griller les pains

À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller le **pain** de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



## Terminer et servir

Étendre le **hummus** sur les côtés coupés du **pain ciabatta**. Garnir de **tranches de tomates**, d'**œufs**, puis arroser de **¼ c. à thé** d'**huile d'olive** et **saler**. Arroser les **œufs** de **sauce piquante**, puis parsemer de **graines de sésame**. Déchirer la **coriandre** et la parsemer sur le tout. Servir la **salade** en accompagnement.