

Easy Egg Salad Sammies

on Toasted Brioche

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Gather all required tools.

Bust out

Medium bowl, zester, paper towels, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Brioche Bun	2
Hard Boiled Egg	4
Mayonnaise	4 tbsp
Roma Tomato	95 g
Dill	7 g
Dill Pickle, sliced	90 ml
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

- Drain, reserving **brine**, then finely chop $\frac{3}{4}$ of the **pickles**.
- Roughly chop **dill**.
- Cut **tomato** into $\frac{1}{4}$ -in slices. Season with **salt** and **pepper**.
- Pat **eggs** dry with paper towel, then cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces.



Toast buns

- Halve, then place **buns** in the toaster until lightly golden-brown, 1-2 min.



Make egg salad

- Combine **eggs, mayo, dill** (**NOTE:** Use half the dill if you prefer a less herby egg salad), **chopped pickles** and **2 tsp pickle juice** in a medium bowl.
- Season with **salt** and **pepper**, then mash with a fork to combine.



Finish and serve

- Divide **egg salad** between **bottom buns**, then top with **sliced tomato** and **remaining pickle slices**. Close with **top buns**. (**TIP:** Use any remaining egg salad for a future lunch!)
- Divide **egg salad sandwiches** between plates.

Simple sandwich aux œufs

sur pain brioché rôti

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen, zesteur, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personne
Pain brioché	2
Œuf cuit dur	4
Mayonnaise	4 c. à soupe
Tomate Roma	80 g
Aneth	7 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml
Poivre*	
Sel*	

* 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Égoutter les **cornichons** en réservant le **liquide**, puis hacher finement $\frac{3}{4}$ des **cornichons égouttés**.
 - Hacher grossièrement l'**aneth**.
 - Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Saler et poivrer.**
- Sécher les **œufs** avec un essuie-tout, puis les couper en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po).



3 Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les griller au grille-pain de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



2 Assembler la salade aux œufs

- Dans un bol moyen, combiner les **œufs**, la **mayonnaise**, l'**aneth** (**REMARQUE** : Utiliser la moitié de l'aneth pour un goût moins fort.), les **cornichons hachés** et **2 c. à thé de liquide de cornichon réservé**. **Saler et poivrer**, puis écraser à la fourchette, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.



4 Terminer et servir

- Répartir la **salade aux œufs** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **tomates** et de **cornichons tranchés**. Refermer les **sandwichs**. (**CONSEIL** : Utiliser le reste de la salade aux œufs pour un prochain dîner!)
- Répartir les **sandwichs aux œufs** dans les assiettes.