



California-Style Egg Sammies

with Guacamole and Spiced Potatoes

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

3 Baking sheets, medium non-stick pan, measuring spoons, parchment paper, small bowl

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Brioche Bun	2
Guacamole	6 tbsp
Roma Tomato	80 g
Bacon Strips	100 g
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Mayonnaise	2 tbsp
Sriracha 🌶️	2 tsp
Baby Spinach	28 g
Russet Potato	460 g
Smoked Paprika-Garlic Blend	1 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	
Salt & Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

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 Roast potatoes

- Cut **potatoes** into ½-inch pieces.
- Add **potatoes, Smoked Paprika-Garlic Blend** and **1 tbsp oil** to a parchment-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 25-28 min.



3 Fry eggs

- When **potatoes** are almost done, heat a medium non-stick pan over medium-low heat.
- When hot, add **2 tbsp butter** and swirl the pan until melted.
- Crack in **eggs**. Season with **salt** and **pepper**.
- Cover and pan-fry until **egg whites** have set, 2-3 min.** (**NOTE:** The yolks will still be runny.)



2 Prep and bake bacon

- Meanwhile, cut **tomato** into ¼-inch slices.
- Halve **buns**.
- Stir together **mayo** and **sriracha** in a small bowl. Set aside.
- Arrange **bacon strips** in a single layer on another parchment-lined baking sheet.
- Bake **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.**



4 Toast buns and serve

- Arrange **buns** on an unlined baking sheet, cut-side up. Sprinkle **cheese** over **bottom buns**.
- Toast in the **bottom** of the oven until **cheese** melts, 3-4 min. (**TIP:** Keep an eye on buns so they don't burn!)
- When toasted, spread **guacamole** over **top buns**.
- Stack **spinach, tomatoes, eggs** and **bacon** on **bottom buns**. Close with **top buns**.
- Divide **sammies** between plates. Serve **roasted potatoes** and **spicy mayo** alongside.

Sandwichs aux œufs style californien

avec guacamole et pommes de terre

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

3 plaques à cuisson, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Pain brioché	2
Guacamole	6 c. à soupe
Tomate Roma	80 g
Tranches de bacon	100 g
Cheddar, râpé	¼ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe
Sriracha 🍷	2 c. à thé
Bébés épinards	28 g
Pomme de terre Russet	460 g
Mélange d'épices paprika fumé et ail	1 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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.



Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer du **mélange d'épices paprika fumé et ail**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 25 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



Faire frire les œufs

- Lorsque les **potatoes** sont presque prêtes, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournoyant.
- Craquer les **œufs** dans la poêle. **Salier** et **poivrer**.
- Faire cuire à couvrir de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **blancs** soient figés**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore couulants.)



Préparer et faire cuire le bacon

- Entre-temps, couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **pains** en deux.
- Mélanger la **mayonnaise** et la **sriracha** dans un petit bol. Réserver.
- Disposer le **bacon** en une seule couche sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Faire cuire dans le **haut** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.



Faire griller les pains et servir

- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Faire griller dans le **bas** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Lorsqu'ils sont grillés, tartiner le **guacamole** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**épinards**, de **tomates**, d'**œufs** et de **bacon**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **sandwichs** dans les assiettes. Servir les **potatoes** et la **mayo épicée** en accompagnements.