



Ingredienser

Æggewrap:

2 æg

Salt og peber

Kokosolie eller smør til stegning

Fyld:

1 håndfuld babyspinat

1 røget ørredfilet

1 tomat

1 håndfuld purløg

Pynt: Hakket purløg

Beskrivelse

Æggewrap:

Pisk æggene sammen. Krydr med salt og peber. Steg æggemassen gylden i kokosolie eller smør på en pande. Vend den, når æggemassen er stivnet og steg den gylden på den anden side.

Læg æggewrappen på en tallerken og kom babyspinat på den ene halvdel. Læg ørredfileten oven på.

Skær tomaten i skiver og fordel dem over ørredfileten. Hak purløg og kom halvdelen på.

Læg den anden halvdel af æggewrappen ind over fyldet. Pynt med resten af det hakkede purløg.