

Scrambled eggs med spidskål og bacon

1 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu



Ingredienser

3 skiver bacon
Det nederste af 1 forårsløg
1/4 spidskål

Scrambled eggs:

2 æg
2 spsk. piskefløde
Salt
Smør til stegning

Pynt:

Toppen af 1 forårsløg
8 skiver rød chili
1 drueagurk
1 spsk. mayonnaise
1/2 tsk. sriracha
3/4 spsk. boghvedekerner
Friskkværnet peber

Beskrivelse

Rist boghvedekernerne på en tør pande. Rør mayonnaisen med sriracha.

Skær forårsløg i tynde skiver. Snit spidskål fint. Skær chili i tynde skiver. Skær drueagurk i skiver. Skær bacon i tern.

Scrambled eggs: Pisk æg, fløde og salt sammen. Smelt smør på en pande. Hæld æggeblandingen på panden og rør forsigtigt i massen til den samler sig.

Steg bacon let gyldent på en pande. Kom forårsløg på og steg videre. Tilsæt spidskål og steg til det falder sammen.

Anret spidskålblandingen på en tallerken og kom scrambled eggs oven på. Fordel chili og drueagurk over retten. Sæt små klatter af chilimayonnaise. Drys forårsløg og boghvedekerner over.