



## Ingredienser

4 skiver toastbrød  
100 g flødeost  
1/2 spsk. grov sennep  
Engelsk sauce  
1 spsk. hakkede krydderurter  
4 skiver lufttørret skinke  
4 æg  
Ketchup  
Friske krydderurter  
Salt og peber  
Olie til pensling og stegning

## Beskrivelse

Udstik runde toastbrød og læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensl lidt olie på begge sider og rist dem i ovnen ved 200 grader i ca. 4 minutter eller til de er gyldne. Vend dem undervejs. Lad dem afkøle.

Rør flødeost med sennep. Smag til med engelsk sauce, salt og peber. Rør de hakkede krydderurter i.

Spejl æg på en pande i lidt olie.

Smør de ristede brødsiver med smøreost. Kom skinke på. Læg spejlæg på. Pynt med en klat ketchup og friske krydderurter. Krydr med salt og peber.