



Ingredienser

Asparges i svøb:

4 asparges

4 skiver bacon

Evt. lidt olie til stegning

Scrambled eggs:

2 æg

2 spsk. fløde

1 nip salt

Friskkværnet peber

Smør til stegning

Pynt: Purløg

Beskrivelse

Asparges i svøb:

Bræk det nederste af aspargsene. Vikl 1 skive bacon stramt omkring hver enkelt asparges.

Læg aspargesene på en kold pande og skru helt op for varmen, til det begynder at syde. Skru ned til middelvarme og steg aspargesene på alle sider, til baconen er sprød og har taget farve. Dryp evt. lidt olie over, hvis baconen er meget mager.

Scrambled eggs:

Pisk æg, fløde og salt sammen. Smelt smørret på panden ved middel varme. Kom æggeblandingen på panden. Rør i æggemassen hele tiden indtil den er fast og cremet.

Læg aspargesene på en tallerken og kom æggene ovenpå. Kværn lidt peber over. Pynt med klippet purløg.