

Marineret spidskål med spejlæg

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Marinade:

Rør olivenolie, balsamicoeddike, salt og peber sammen.

Snit spidskål fint. Hak purløg fint. Vend spidskål og purløg i marinaden.

Steg ægget i fedtstof på panden.

Bred den marinerede spidskål ud på en tallerken og kom spejlægget på. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Ingredienser

1 håndfuld fintsnittet spidskål

Finthakket purløg

1 æg

Salt og friskkværnet peber

Fedtstof til stegning

Marinade:

1 tsk. olivenolie

1/2 tsk. lys balsamicoeddike

Salt og peber