

Frokostsalat med grønne bønner, æg og løg

1 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu



Ingredienser

200 g grønne bønner

1-2 æg

1 skive rødløg

Dressing:

1 spsk. olivenolie

1/2 spsk. dijonsennep

Salt og peber

Beskrivelse

Kog bønnerne i letsaltet vand i 3-4 minutter. Kom dem i koldt vand for at stoppe kogningen. Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe af.

Kog æg i 6-7 minutter. Æggeblommen skal stadig være flydende. Kom dem i koldt vand, for at stoppe kogningen.

Dressing: Rør olivenolie, dijonsennep, salt og peber sammen.

Skær bønnerne i halve og vend dem i dressingen. Hak æggene. Hak rødløg fint.

Anret bønnerne på en tallerken. Fordel de hakkede æg over bønnerne. Kom finthakket rødløg over æggene. Kværn lidt salt over salaten.