

Frokostsalat med grønne bønner, æg og bacon

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400 g grønne bønner

3 æg

3-4 skiver bacon

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

Steg bacon sprød på en pande i lidt olivenolie. Læg den på fedtsugende papir.

Skær bønnerne i halve. Hak æg og bacon.

Anret bønnerne på to tallerkner. Fordel de hakkede æg over bønnerne. Kom hakket bacon over æggene. Kværn lidt salt og peber over salaten.