



Ingredienser

1 lille håndfuld babyspinat

1/2 tomat

1/2 avokado

Lidt citronsaft

2 æg

3 skiver bacon

Salt og friskkværnet peber

Pynt: Karse eller finthakket purløg

Beskrivelse

Dag 1:

Kog gerne æggene dagen før brug. Kog dem i 9-10 minutter. Lad dem afkøle helt.

Dag 2:

Steg bacon sprød på en pande. Læg dem på fedtsugende papir.

Skær tomat, avokado og æg i tern. Bland tomat og avokado i en skål. Pres lidt citronsaft over og krydr med salt og friskkværnet peber. Bræk bacon i mindre stykker og vend dem i salaten sammen med æggene.

Læg babyspinat i bunden af en skål. Kom æggeblandingen oven på. Pynt med karse eller finthakket purløg.