



Beskrivelse

Drys: Rist sesamfrø og solsikkekerner gyldne på en tør pande. Kom dem i en lille skål og tilsæt lidt cayennepeber.

Skær løg i halve skiver. Skyl den finthakkede grøn kål og lad den dryppe af i en sigte. Skær soltørrede tomater i strimler.

Svits løget i olivenolie på en pande, til det er klart. Tilsæt grøn kål og svits videre til den falder sammen. Pres hvidløg over grøn kålen. Tilsæt soltørrede tomater. Svits videre i nogle minutter. Krydr med salt.

Porcher æggene - et af gangen - i en gryde med vand i 3-4 minutter. Tag dem op med en hulske og lad dem dryppe af.

Anret grøn kålen på en tallerken. Læg de porcherede æg oven på. Kværn lidt peber over. Drys med frøblandingen.

Ingredienser

1 lille løg
1 stor håndfuld finthakket grøn kål
1 fed hvidløg
4 soltørrede tomater
Salt og friskkværnet peber
Olivenolie til stegning

Porcherede æg:
2 æg

Drys:
3/4 spsk. sesamfrø
3/4 spsk. solsikkekerner
1 drys cayennepeber

Variationer

Kom spejlæg på toppen i stedet for porcherede æg.