



Ingredienser

2 æg
2 skiver kalkunbacon
1 håndfuld broccoli
2 asparges
1 forårsløg
Salt og friskkværnet peber
Olie til stegning

Drys: Purløg

Tilbehør: Ristet rugbrød

Variationer

Brug bacon i stedet for kalkunbacon.

Beskrivelse

Skær broccoli i meget små buketter. Skær asparges og forårsløg i tynde skiver. Snit purløg fint.

Steg kalkunbacon gylden i olivenolie på en pande. Læg dem på fedtsugende papir.

Svits grøntsagerne på panden, til de er møre. Krydr med salt og friskkværnet peber og tag dem af panden.

Slå æggene ud på panden. Klip kalkunbacon i mindre stykker og fordel dem mellem æggeblommerne. Kom de svitsede grøntsager på.

Skru ned for varmen og læg låg eller staniol over panden. Steg videre til æggehviden er stivnet. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Pynt med fintsnittede purløg.

Server med ristet rugbrød.