



RØRÆG OG SVAMPE PÅ SURDEJ

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

4 skiver surdejs brød
6 store æg
250 g hytteost
Salt og peber.
400 g champion
25 g smør
1 dl grøn pesto
Karse

Pesto

2 bundter frisk basilikum
125 g pinjekerner
2 fed hvidløg
1 stk citron
2 dl olivenolie
70 g parmesan
Salt og peber

TILBEREDNING:

1. Rist pinjekernerne let på panden og kom i blender.
2. Tilføj basilikumsbladene, hvidløg, olie og parmesan.
3. Smag til med citron, salt og peber og stil pestoen til side.
4. Rengør champion og skær i kvarte.
5. Steg champion på en varm pande, hæld evt. væde fra.
6. Steg videre til de er gyldne og læg til side.
7. Bland æg og hytteost, tilsæt salt og peber.
8. Hæld æggeblandingen på en pande med lidt smør.
9. Når æggemassen er ved at blive fast tages den af varmen.
10. Rist surdejs brød, smør med pesto, top med røræg, champion og top med karse.