



Æg på menuen

BAGTE PORTOBELLOSVAMPE MED ÆG

4 PORTIONER | TILBEREDES I OVN

INGREDIENSER:

4 stk portobellosvampe
4 stk æg
Olivenolie
½ tsk salt
½ tsk sort peber
½ tsk hvidløgspulver
2 spsk revet parmesanost
4 spsk hakketpurløg til pynt

TILBEREDNING:

1. Skær stilken af svampene og fjern lidt af lamellerne.
2. Drys med salt, peber og hvidløgspulver.
3. Top svampene med ost.
4. Knæk et æg i hver svamp.
5. Bag i cirka 15 minutter ved 220 grader, indtil æggeghiderne er bagte og æggene er lækre og cremede.
6. Pynt med friskklippet purløg og server

