

Oppskrift

# Egg Florentine



1

Forvarm ovn til 180 °C.

2

Ha 1 ss tomat- og chilipastasaus i hver kopp.

3

Kok opp vann, ha spinaten i et dørslag og hell over kokende vann til spinaten faller sammen.

4

Ha spinaten i en bolle og bland inn smør og revet muskat, smak til med salt og pepper.

5

Fordel spinat over tomatsaus og la en fordypning i hver bolle.

6

Knekk et egg i hver fordypning, topp med kremfløte og litt ekstra revet muskat. Bak i 10-15 minutter.

7

Server med godt brød.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Tomat- og chilipastasaus 4 ss

Spinat 60 g

Meierismør 1 ss

Muskatnøtt	
------------	--

Prior Egg	4 stk
-----------	-------

Kremfløte	4 ss
-----------	------

Godt brød