

Oppskrift

Bagel-hole-eggs med spekeskinke og Pecorino - og stekt sopp og Pecorino



1

Spekeskinke og Pecorino

Forvarm ovnen til 200 °C.

2

Del bagelene på langs og smør dem lett på begge sider. Legg/press dem med snittsiden ned på et stekebrett med bakepapir.

3

Knekk et egg i hvert hull, (skjær ut et større hvis det trengs) dryss med ost, salt og pepper.

4

Plasser en skinkebit på hver bagel og bak i 12-15 minutter, alt ettersom hvordan konsistens på egget ønskes.

5

Server med hakket vårløk og persille.

6

Stekt sopp og Pecorino

Finhakk sjalottløk og del sopp i skiver. Stek i panne til gyllent.

7

Forvarm ovnen til 200 °C.

8

Del bagelsene på langs og smør dem lett på begge sider. Legg/press dem med snittsiden ned på et stekebrett med bakepapir.

9

Knekk et egg i hvert hull, (skjær ut et større hvis det trengs) dryss med ost, salt og pepper.

10

Fordel ost, sopp og løk på hver bagels og bak i 12-15 minutter, alt ettersom hvordan konsistens på egget ønskes.

11

Server med hakket vårløk og persille.

Produkter i denne oppskriften

Birkebeiner Spekeskinke 500g Enh



Ingredienser

Spekeskinke og Pecorino

Prior Egg 4 stk

Bagels 2 stk

Litt mykt smør

Revet smaksrik ost, som Parmesan, Østavind eller Pecorino 4 ss

Gilde Birkebeinerskinke 4 skiver

Salt og pepper

Vårløk 2 stk

Persille

Stekt sopp og Pecorino

Prior Egg 4 stk

Bagels 2 stk

Litt mykt smør

Revet smaksrik ost, som Parmesan, Østavind eller Pecorino 4 ss

Sjampinjong 150 g

Sjalottløk 1 stk

Salt og pepper

Vårløk 2 stk

Persille