



ÄGGRÖRA OCH SVAMP PÅ SURDEGSBRÖD

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

4 skivor surdegsbröd
6 stora ägg
250 g cottage cheese
Salt och peppar
400 g champinjon
25 g smör
1 dl grön pesto
Krasse

Pesto

2 knippe färsk basilika
125 g pinjenötter
2 vitlöksklyftor
1 citron
2 dl olivolja
70 g parmesan
Salt och peppar

TILLAGNING:

1. Rosta pinjenötterna snabbt i en panna och lägg i en mixer.
2. Tillsätt basilika, vitlök, olja och parmesan.
3. Krydda med citron, salt och peppar. Ställ peston åt sidan.
4. Rengör champinjonerna och skär dem i 4 delar.
5. Stek champinjon i en het panna, häll av ev vätska.
6. Stek tills dem är gyllenbruna och ställ åt sidan.
7. Blanda ägg och cottage cheese, salta och peppra.
8. Häll äggblandningen i en panna med lite smör.
9. När äggblandningen börjar stelna, ta av den från värmen.
10. Rosta surdegsbröd, smöra med pesto, toppa med äggröra, champinjonerna och toppa med krasse.