



Ägg på menyn

BAKAD PORTABELLO MED ÄGG

4 PORTIONER | TILLAGNING I UGN

INGREDIENSER:

4 st portabellosvampar
4 st ägg
Olivolja
½ tsk salt
½ tsk svart peppar
½ tsk vitlökspulver
2 msk riven parmesanost
4 msk hackad gräslök till garnering

TILLAGNING:

1. Skär av stjälkarna av svamparna och ta bort lite av lamellerna.
2. Krydda med salt, peppar och vitlökspulver
3. Toppa svampen med ost.
4. Knäck ett ägg i varje svamp.
5. Baka i ugn ca 15 minuter på 220 grader, till äggvitorna är genomkokta och äggen är fina och krämiga.
6. Garnera med nyklippt gräslök och servera.