



Forret

Toast m. skinke pølse og asparges

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 sk. *Toast el. franskbrød*
- 4 sk. *Skinke 4-5 mm tyk*
- 1 ds.. *Aspargessnitter*
- 8 stk. *Brunch pølser evt. cocktailpølser*
- 4 stk. *Salatblade*
- 3 stk. *Æggehvider*
- 1 spsk. *Fransk sød sennep*
- 2 spsk. *Mayonaise*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde:

Hæld vandet fra aspargessnitterne og læg dem til tørre på køkkenrulle. Pisk æggehviderne MEGET stive, vend mayonaise og sennep i. Flæk pølserne på langs, læg en skive skinke på brødet, derefter »en ring« af pølse på yderkanten af skinken fyld asparges i midten og dæk det hele med æggeblandingen. Krydr med lidt salt og peber og sæt brødene i ovnen, ca. 180°, til de får en passende farve.

Servering: Læg først et salatblad på en desserttallerken, sæt brødet herpå når det er færdigt